



Gurkensalat mit Joghurtsauce

Cacık

Cacık ist ein erfrischender türkischer Gurken-Joghurt-Dip. Die Hauptzutaten sind Joghurt, geriebene Gurken, Knoblauch, Olivenöl und getrocknete Minze. Manchmal wird auch Dill hinzugefügt. Cacık wird oft als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder als Vorspeise serviert und ist besonders an heißen Tagen sehr beliebt.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 70 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 700 g

500 g Joghurtsauce mit Knoblauch

200 g Gurke

1 Prise Salz

1 Zweig(e) Dill

Zum Garnieren

1 EL Olivenöl

¼ TL Paprikapulver

Vorbereitung

Die Joghurtsauce mit Knoblauch vorbereiten.

Die Gurke schälen, reiben, mit Salz bestreuen und eine Stunde stehen lassen. Anschließend den Gurkensaft herausdrücken. Den Dill waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung

Die Gurke und den Dill unter die Joghurtsauce rühren, in eine Servierschüssel geben und mit Olivenöl beträufeln und zuletzt mit Paprika bestreuen.