

Gurken – Joghurt – Dipp

Zutaten:

- 500 g Joghurt (griechischer Art)
- 1 Salatgurke oder 4 Nasch-Gurken
- Salz, Pfeffer
- Zitronenabrieb + Saft ½ Zitrone
- ½ TL Kreuzkümmel gemörsert
- Wenn vorhanden ½ TL Dillsaat gemörsert
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Zweige Dill fein geschnitten
- 2 Blatt Petersilie fein geschnitten
- Einige Minz-Blättchen fein geschnitten
- Etwas Ahornsirup

Zubereitung:

Die Gurke schälen, entkernen und in winzige Würfelchen schneiden. Diese in ein Sieb legen, leicht salzen und abtropfen lassen. Hat man Naschgurken zur Verfügung, so brauchen diese nicht geschält werden und auch nicht wässern; nur die Kerne herausschneiden oder schälen und klein würfeln.

Das Joghurt in eine Schüssel geben, die Gewürzsamen mörsern und mit dazugeben, den Knoblauch in feine Scheibchen schneiden und in etwas grobem Meersalz mit dem Messerrücken zerreiben und die Masse ebenfalls dazugeben. Dann die Gurke mit dazu, die Zitrone darüber abreiben und eine Hälfte leicht auspressen. Pfeffer für die Schärfe darüberreiben und die Würzkräuter fein schneiden und alles zusammen mischen. Abschmecken ob Salz, Säure und Schärfe passen, etwas Ahornsirup mit einarbeiten und nochmals abschmecken.