

Tzatziki

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 Salatgurke
- 1 T Sojamilch
- 1/10 Pk Tofu (ca. 50 g)
- 1 Zitrone
- 4-6 Knoblauchzehen
- Salz
- gemahlener Kreuzkümmel (optional)

- Gurke schälen und raspeln. Flüssigkeit abgießen.
- Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken.
- Tofu mit etwas Sojamilch pürieren.
- Zitrone auspressen, Saft mit Tofu und restlicher Sojamilch, Knoblauch und ggf. Kreuzkümmel mischen, salzen und zur Gurke geben.
- Etwa eine Stunde kalt stellen.

Tip: Paßt auch zu Pellkartoffeln.