Cacik

Zubereitung Cacik

Zutaten für 4 Personen

500 g [Joghurt](https://gesund-speisen.de/lebensmittel-401-Joghurt.htm)

300 g [Salatgurke](https://gesund-speisen.de/lebensmittel-53-Gurke.htm)

1 Bund [Dill](https://gesund-speisen.de/lebensmittel-242-Dill.htm)

1 TL [getrocknete Pfefferminze](https://gesund-speisen.de/lebensmittel-266-Pfefferminze.htm)

2 [Knoblauchzehen](https://gesund-speisen.de/lebensmittel-55-Knoblauch.htm)

3 EL [Olivenöl](https://gesund-speisen.de/lebensmittel-344-Olivenoel.htm)

Salz

Wasser

Die Gurke schälen, der Länge nach durchschneiden und ganz fein in würfeln schneiden.  
Joghurt und Olivenöl cremig rühren und die Gurkenwürfeln unter den Joghurt mischen,  
dann den Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse drücken und in den Joghurt einrühren. Je nach Geschmack salzen je nach gewünschter Konsistenz Wasser unterrühren.  
Zum Schluss Dill und Pfefferminze einrühren oder einfach über den Joghurt streuen.