Tsatsiki

Zutaten für 4 - 6 Personen

1 Salatgurke	schälen und grob raspeln.
1 kleine Zucchini	waschen und grob raspeln.
	Gurken- und Zucchiniraspel, mit
1 TL Salz	mischen und 10 Minuten stehen lassen.
	In der Zwischenzeit
2 - 4 Zehen Knoblauch	schälen und in eine Schüssel pressen.
300 g griechischen Joghurt	und
2 EL sehr gutes Olivenöl	dazu geben - alles gut mischen.
	Gurken und Zucchiniraspel gut ausdrücken und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut vermengen, mit
1 - 2 TL Zitronensaft	und
1 - 2 TL Thymian (frisch gehackt)	abschmecken. Etwas ruhen lassen, dann erst - bei Bedarf mit
Salz, Pfeffer	nachwürzen. Wer möchte, kann noch
1 - 2 TL Dill (frisch gehackt)	zugeben. Der Dill bringt zusätzlichen Pepp rein…

Schmeckt sehr gut zu gegrilltem Lamm, Cevapcici, oder als Vorspeise mit türkischem Fladenbrot oder Naan.