



Veganes Tzatziki



Zutaten:

500 g Sojajoghurt, natur
½–1 Salatgurke, geraspelt
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 EL Zitronensaft, frisch
1 EL Olivenöl
1 TL Kräutersalz, z.B. Herbamare
1 Prise Cayenne-Pfeffer
2 EL Dillspitzen, frisch oder TK-Ware
½ Bund Schnittlauch, feingeschnitten

Zubereitung:

- Joghurt in eine Schüssel füllen.
- Alle weiteren Zutaten der Reihe nach zufügen und gut verrühren.
- Evtl. noch mit etwas Meersalz abschmecken.
- Gekühlt servieren.

Geschafft! Guten Appetit!



ca. 8–10 Minuten



ca. 4 Portionen



kalt/warm

#Beilage #Soße

Heimkost-Tipp:

Sehr lecker schmecken die Heimkost Süßkartoffel-Bällchen zu dem veganen Tzatsiki.

