© (c) DK Verlag / Brigitte Sporrer, Rezepte: Katerina Dimitriadis

Tsatsiki mit gebratenen Zucchini

Gebratene Zucchini, Tiganita kolokithakia, mit erfrischendem Tsatsiki waren in unserer Familie das Standardgericht für heiße Sommerabende. In Griechenland wird beides gerne in Kombination mit gegrilltem Fisch, Calamari oder Oktopus gegessen - oder ganz schlicht nur mit schwarzen Oliven und frischem Brot. Beides schmeckt hervorragend.

20 MINUTEN | Für 4 Personen

Tsatsiki:
1 kleine Salatgurke
3 Knoblauchzehen
400 g Quark
2 EL fein gehackter Dill
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Olivenöl

Zucchini:
150 g Mehl
½ TL Backpulver
Salz
2 Zucchini
Olivenöl zum Braten

ZUBEREITUNG

Für das Tsatsiki die Gurke schälen und auf der Küchenreibe grob in eine Schüssel raspeln. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse dazudrücken. Quark, Dill und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zugeben und alles verrühren. Das Tsatsiki mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Schale füllen und mit dem Olivenöl beträufeln.

Quelle: **Einfach griechisch kochen**. Katerina Dimitriadis. Dorling Kindersley Verlag. ISBN 978-3-8310-4109-1

Für die Zucchini Mehl, Backpulver und 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen. Die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl in eine Pfanne geben, bis der Boden 5 mm hoch bedeckt ist, und erhitzen. Eine Schale mit Wasser füllen. Die Zucchinischeiben zuerst in das Wasser tauchen, dann in der Mehlmischung wenden und ins heiße Öl legen. Die Zucchini von beiden Seiten in 2–3 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm mit dem Tsatsiki servieren.

Quelle: **Einfach griechisch kochen**. Katerina Dimitriadis. Dorling Kindersley Verlag. ISBN 978-3-8310-4109-1