Gurkensalat mit Joghurtsauce

Cacık

Cacık ist ein erfrischender türkischer Gurken-Joghurt-Dip. Die Hauptzutaten sind Joghurt, geriebene Gurken, Knoblauch, Olivenöl und getrocknete Minze. Manchmal wird auch Dill hinzugefügt. Cacık wird oft als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder als Vorspeise serviert und ist besonders an heißen Tagen sehr beliebt.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 70 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 700 g

500 g Joghurtsauce mit Knoblauch
200 g Gurke
1 Prise Salz
1 Zweig(e) Dill
5 Zehen(n) Knoblauch

Zum Garnieren

1 EL Olivenöl
¼ TL Paprikapulver

Vorbereitung

Die Joghurtsauce mit Knoblauch vorbereiten.
Den Knoblauch schälen und fein hacken und unter die Joghurtsauce mischen.
Die Gurke schälen, reiben, mit Salz bestreuen und eine Stunde stehen lassen. Anschließend den Gurkensaft herausdrücken. Den Dill waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung

Die Gurke und den Dill unter die Joghurtsauce rühren, in eine Servierschüssel geben und mit Olivenöl beträufeln und zuletzt mit Paprika bestreuen.

© 2026 coquina.de