

## ° Ziegentopfen mit Gurke (Burgenland Tzatziki)

### Zutaten:

300 g Salatgurke (ohne Kerngehäuse. Das könnt Ihr Euch morgens mit Ayran und der verbliebenen Minze mixen)

1 gepresste Knoblauchzehe

1 Bund Kerbel & ½ Bund Minze

300 g Ziegentopfen

Abrieb und Saft von einer Zitrone

4 Esslöffel Olivenöl

½ Teelöffel Schwarzkümmelöl (Obacht, sehr intensiv!)

Weißer Pfeffer, Meersalz und Honig zum Abschmecken

### Zubereitung:

- I** Salatgurke waschen und mit der Schale grob raspeln oder, je nach Vorliebe, der Länge nach sehr dünn hobeln. In einer Schüssel einsalzen, durchmengen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.
- II** In der Zwischenzeit Kräuter waschen und trockenschleudern sowie die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
- III** Gurken gut ausdrücken und mit Ziegentopfen, Knoblauch, Abrieb und Zitronensaft sowie Olivenöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.