



## Gschwellti mit Tzatziki

Das ist fast so etwas wie eine heimliche griechisch-schweizerische Liebschaft.

Rezeptvorschläge zu "Gschwellte" oder Tzatziki findet man zuhauf, aber vereint so gut wie gar nicht, dabei sind die beiden wie gemacht für einander. Zusammen angerichtet münden sie in einer glücklichen Heirat...

Dazu passt zum Beispiel der feinwürzige Büffel-Weichkäse aus der Käserei Bettswil ausgezeichnet.

<i>Tzatziki wird mit Joghurt zubereitet, griechischer Joghurt ist fettreicher als hiesiger Joghurt und kann auch durch Sauerrahm ersetzt werden.</i>

### Zutaten (pro Portion)

250g      Kartoffeln festkochend  
            Kräutersalz

#### Tzatziki:

1/2      Gartengurke, ca. 100g  
60g      Sauerrahm  
1        Knoblauchzehe  
2Tl      Zitronensaft  
2Tl      Olivenöl  
          Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Gartengurke schälen, halbieren und die Kerne herausschaben (so ungefähr). Gurke zu kleinen Würfelchen schneiden und in eine Schale geben. Mit 2 Prisen Salz bestreuen, vermischen und 30 Minuten ziehen lassen. Angesammeltes Wasser abgiessen und die Gurkenstückchen zum Trocknen auf einem Haushaltspapier ausbreiten.

Gurkenstückchen mit Sauerrahm vermischen, die Knoblauchzehe dazupressen, Olivenöl und Zitronensaft zugeben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Kartoffeln mit einer Gemüsebürste unter fließendem Wasser gut abbürsten. Allenfalls Augen und grüne Stellen herausschneiden.

Die noch nassen Kartoffeln ringsum mit Kräutersalz bestreuen (damit das Salz haften bleibt) und im Dampfsieb zugedeckt ca. 30-40 Minuten dämpfen (je nach Sorte und Grösse). Gartest: Mit einem spitzen Messer in die Kartoffel stechen, die Kartoffel sollte sich bis zum Kern weich anfühlen.

Heisse Kartoffeln auf einem Teller anrichten, Tzatziki und ein Stück Büffel-Weichkäse dazugeben.



*Gurke salzen*



