



Rezept

KISAG
KÜCHE

TZATZIKI-ESPUMA

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 120 ml Rahm
- 1 g weissen Pfeffer
- 180 g Salatgurke
- 150 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 40 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 g Kräutersalz
- 1 g Dill
- 1 Zwiebel

ZUBEREITUNG

Die Salatgurken mit einem Löffel entkernen und in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten (bis auf den Rahm) mit dem Stabmixer fein pürieren. Danach den Rahm begeben und abschmecken.

Die Masse durch Kisag Trichter & Sieb direkt in den 0.5 L Kisag Whipper passieren. 1 Kisag Bläserkapsel einführen und kräftig schütteln. Vor dem Servieren 1-2 Stunden kühl stellen.

Unsere Tzatziki-Kreation schmeckt besonders auf griechischem Salat im Glas serviert oder auf einem Fladenbrot.

→ **Tipp:** Zwiebelwürfel kurz in Olivenöl anschwitzen, dann sind sie nicht so scharf.

Freude am Kochen!

Weitere Rezepte unter [kisag.ch](https://www.kisag.ch)