

## Gurken Raita

Von Neena Hartmann

Der indische Joghurt-Dip passt zu jedem Grillbuffet, zu Curry, als Salatdressing oder einfach nur als Dip zu Naan Brot und Rohkost. Im Gegensatz zum griechischen Tsatsiki oder dem türkischen Cacik zeichnet sich Raita durch seine Variation an Zutaten aus, wodurch sich einfach verschiedene Geschmacksrichtungen kreieren lassen.



### Zutaten

- 1 mittelgroße Gurke
- 1 TL Salz
- 400 g Joghurt (mind. 3,5 % Fett)
- 1/2 Bund frischer Koriander
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Raita Masala oder Kala Namak
- Je nach Geschmack 1-2 EL Limetten- / Zitronensaft

### Zubereitung:

- Die Gurke waschen und ungeschält raspeln. Mit Salz bestreuen und 5 Minuten ziehen lassen.
- In einem feinmaschigen Sieb abtropfen lassen und überschüssige Flüssigkeit mit den Händen ausdrücken.

- 
- Gurkenraspel, Joghurt und Gewürze gut mischen und im Kühlschrank kaltstellen.