Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Zaziki

Zubereitung

Die Gurke schälen und klein raspeln. Danach mit Lavendelsalz würzen und zugedeckt für ca. 10 Minuten stehen lassen. Die Gurke auspressen und in ein Gefäß geben. Knoblauch, Joghurt und Bona Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt sehr gut Pita.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sandra Tichy.

Zutaten

- 1/2 Gurke
- 5 Zehen Knoblauch (drei gepresst, zwei fein und klein geschnitten)
- 300 g Griechisches Joghurt 10% Fett
- 1-2 EL Bona Olivenöl
- drei Prisen Lavendelsalz
- Himalayasalz
- Pfeffer