



Gurkensalat mit Joghurt Dressing

Gurkensalat mit Joghurt Dressing

- 1 Große(s) Gurke
- 200 g griechischer Joghurt
- 2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L
- 1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 Esslöffel Rinatura Agavensirup Bio
- 1 Esslöffel fein gehackter Dill
- 1 Esslöffel fein gehackte Petersilie
- Etwas Salz, Pfeffer

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Gurkensalat mit Joghurt Dressing

1.

Die Gurken waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Den griechischen Joghurt in eine Schüssel geben.

Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Agavensirup, Dill, Petersilie, Salz und Pfeffer hinzufügen. Umrühren, bis

alles gut vermischt ist.

Die geschnittenen Gurken in die Joghurtmischung geben und vorsichtig vermengen, bis die Gurken gleichmäßig mit dem Dressing bedeckt sind. Den Gurkensalat für mind. 30 min. im Kühlschrank ziehen lassen.