



Griechischer Bauernsalat mit getrockneten Tomaten & Tsatsiki

Zubereitung

Die Gurkenhälften in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprikaschote in Streifen, Tomaten in Viertel, Zwiebel in Halbringe schneiden. Zusammen in eine Schüssel geben und mischen. Den Feta schneiden und zu den anderen Zutaten geben. Essig, Salz, Pfeffer und Oregano verrühren, Bona Pflanzenöl langsam unterrühren. Mit dem Olivenöl anmachen, die getrockneten Tomaten in Stücke schneiden und über dem Salat verteilen.

Das Joghurt in eine Schüssel geben, Knoblauchzehen schälen und zerdrücken und zusammen mit dem Saft der Zitrone, Bona Pflanzenöl, Salz, Oregano und dem gemahlene Pfeffer gut einrühren. Die Gurke schälen und mit einer grober Reibe raspeln. In die Joghurtmarinade einrühren. Das Tsatsiki im Kühlschrank mind. 30 Minuten durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals gut durchrühren! Fertig!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Jutta Dollmann.

Zutaten

2 Personen

Zutaten für den Salat:

1 Gurke
4 getrocknete Tomaten
1 Paprika grün/gelb/rot nach Belieben
500 g Tomaten
1 rote Zwiebel
200 g Feta Käse
3 EL Essig
Etwas
Salz
Pfeffer
Bona Pflanzenöl
1 TL Oregano (getrocknet)

Zutaten für das Tsatsiki:

250 g Joghurt
3 Knoblauchzehen
Etwas Bona Pflanzenöl
1 TL Oregano (getrocknet)
Pfeffer
Salz
1 Gurke
1 Zitrone