

---

# EINE RUNDE SACHE!



---

**byodo**

BIO VOM FEINSTEN.

# STEIRISCHES TZAZIKI

## ZUTATEN

- 1 mittlere Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Natur-Joghurt 3,7%
- 3 EL Byodo Kürbiskernöl
- Byodo Atlantik Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Kürbiskerne, geröstet

## ZUBEREITUNG

Die Zucchini waschen und raspeln. Etwas salzen und durchziehen lassen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Joghurt mit 2 EL Kürbiskernöl, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer gut verrühren. Die Zucchini etwas ausdrücken und die Flüssigkeit weggleeren. Mit der Joghurt-Mischung verrühren und ca. 2 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Servieren das Tzaziki nochmals gut durchrühren. Mit 1 EL Kürbiskernöl beträufeln und die Kürbiskerne darüber verteilen.

Byodo steirisches Tzaziki schmeckt ideal als Grill-Beilage, Dip für Rohkost und einfach pur zu geröstetem Brot.

## UNSER TIPP!

Feines Kernöl-Dressing aus 125 g saurer Sahne, 1 EL Byodo Salatcreme, 6 EL Byodo Kürbiskernöl, 4 EL Byodo Condimento Balsamico Bianco, Meersalz und Pfeffer.



**byodo**

WWW.BYODO.DE