Kräuterjoghurt

4 Personen

Nachgekocht?
Poste es auf Instagram
und verlinke uns!
@dasatelierimhof

ZUTATEN

150 g griechischer Joghurt
ca. 1/3 Bund Minze
1 Frühlingszwiebel
1 Spritzer Zitronensaft
1/4 TL Salz

ZUBEREITUNG

Minze: Blätter abzupfen und fein hacken.

Frühlingszwiebel: putzen und in feine Ringe schneiden.

Verrühren: Joghurt mit Minze, Frühlingszwiebel, Zitronensaft und Salz verrühren. Probieren und ruhig noch etwas nachsalzen, mit zu wenig Salz schmeckt er flach.

Kalt stellen: bis zum Servieren in den Kühlschrank.

Servieren: in einem Schälchen zum Hähnchen auf den Tisch stellen.

SCAN TO CHECK OUR WEBSITE