

Joghurt-Dip

Das schnelle Rezept für den Joghurt-Dip wird mit feinem Crème fraîche veredelt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

70 g	Crème fraîche
160 g	Joghurt
0.5 TL	Knoblauchgranulat
0.5 TL	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Zum Fondue, Barbecue oder am Buffet ist der **Joghurt-Dip** eine schmackhafte Beilage. Naturreiner Joghurt mit Creme Fraiche versetzen und abschließend mit Pfeffer, Paprikapulver, Salz sowie Knoblauchgranulat würzen.
2. Im Anschluss dazu diese Dip Sauce in den Kühlschrank stellen, wo sie für circa 1 Stunde zieht.

Tipp

Fleisch, Fisch, Käse oder Kornbrot, der Joghurt-Dip passt zu allen Gerichten.