

# Joghurt-Minze-Dip

Das Rezept für den erfrischenden Joghurt-Minze-Dip ist ein perfekter Begleiter zu Fleisch, Gemüse oder frisches Brot oder Baguette.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

250 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
3 EL	<a href="#">Minze</a> (fein gehackt)
1 Prise	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den aromatischen **Joghurt-Minze-Dip** die frische Minze fein zerhacken und die Knoblauchzehe schälen. Das Naturjoghurt in eine Schüssel geben und mit der Minze und gepresster [Knoblauchzehe](#) gründlich vermengen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und den Dip für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

## Tipp