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	Naturjoghurt
1 Stk.	Knoblauch
3 EL	Minze (fein gehackt)
1 Prise	Salz und Pfeffer

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