

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