

# Joghurtdressing

Frisches Joghurtdressing mit Topfen und Zitronensaft. Verrühren, abschmecken, fertig ist das Rezept!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

|            |                                         |
|------------|-----------------------------------------|
| 210 g      | <a href="#">Joghurt</a>                 |
| 3 EL       | <a href="#">Topfen</a> (oder Sauerrahm) |
| 1 Spritzer | Zitronensaft                            |
| 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>                    |
| 1 Prise    | <a href="#">Pfeffer</a>                 |
| 1 Bund     | Kräuter (nach Belieben)                 |

## Zubereitung

1. Für das **Joghurtdressing** den Topfen (oder Sauerrahm) mit Joghurt, Zitronensaft und den Kräutern verrühren.
2. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

## Tipp

Joghurtdressing schmeckt sehr gut zu allen Blattsalaten, zu Tomatensalat und als Dip für Rohkost.