Limetten-Aufstrich

Ein fruchtiger Limetten Aufstrich, der nicht nur super zum Salat passt. Schnell und einfach vorbereitet. Er schmeckt fruchtig und frisch, was gerade im Sommer sehr beliebt ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

200 g	Joghurt
100 g	Créme frâiche
1 Stk.	Limette
	Salz

Zubereitung

1. Für den Limetten Aufstrich in einer kleinen Schüssel zuerst den Joghurt mit Creme Fraiche verrühren.

2. Die Limette in der Mitte durchschneiden und auspressen. Dabei darauf achten, dass keine Kerne mit in die Flüssigkeit gelangen. Diese dann in die Joghurt Masse einrühren und mit Salz abschmecken.

Tipp

Der einfache Limetten Aufstrich kann auch noch abgewandelt werden. Ein wenig Zucker und Pfeffer passen auch sehr gut dazu. Einfach mal selbst ausprobieren und nach eigenem Geschmack würzen. Wer es gerne ein wenig scharf mag, gibt Chiliflocken hinein. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Sie sind ein Kräuterliebhaber, dann geben Sie frische Kräuter in den Dip und genießen ihn zu gekochten Kartoffeln. Auch als Dip für feurige Kartoffelecken einfach prima.