

Rezept

Knoblauch-Honig-Sauce mit Koriander

Ein Rezept von Knoblauch-Honig-Sauce mit Koriander, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 1-2 TL Kreuzkümmel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Bund Koriandergrün | 250 g griechischer Joghurt (10 % Fett, oder je 125 g Vollmilchjoghurt und Schmand) |
| 2 TL heller, klarer Honig (z. B. Akazienhonig) | Salz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Kreuzkümmel rösten, abkühlen lassen und fein mahlen. Knoblauch schälen. Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken.
-
2. Joghurt mit dem Honig glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Knoblauch dazupressen. Kreuzkümmel und Koriandergrün unterheben.