

Rezept

# Arabischer Minzjoghurt

Ein Rezept von Arabischer Minzjoghurt, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Naturjoghurt	<b>3 Tropfen</b> Bittermandelöl
Stevia-Süßungsmittel	<b>2 Stiele</b> Minze
<b>1 EL</b> Pistazienkerne	<b>1 EL</b> Walnusskerne

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Den Joghurt mit dem Bittermandelöl und etwas Stevia (Dosierung nach Packungsanweisung) verrühren.

---

2. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Minze unter den Joghurt rühren und diesen in zwei Schälchen füllen.

---

3. Die Pistazien und die Walnüsse grob hacken und zuletzt über den Minz joghurt streuen.