

Rezept

Joghurt-Dill-Dressing

Ein Rezept von Joghurt-Dill-Dressing, am 25.04.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	½ Bund Dill (oder Zitronenthymian)
2 grüne Kardamomkapseln	250 g Joghurt
1 EL Agavensirup	1 ½ EL Olivenöl
Meersalz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben, 2 TL Schale abreiben. Den Dill waschen und trocken tupfen, ein paar Dillspitzen für die Deko beiseitelegen, den Rest fein hacken. Die Kardamomkapseln aufbrechen, die Samen im Mörser fein zerstoßen.
2. Joghurt mit Agavensirup glatt rühren, das Öl unterschlagen. Zitronenschale, gehackten Dill und Kardamom untermischen, salzen und pfeffern.