

Rezept

# Joghurdip mit Gartenkräutern

Ein Rezept von Joghurdip mit Gartenkräutern, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 Handvoll</b> Kerbel	<b>1 EL</b> Schnittlauchröllchen
<b>2 EL</b> gehackte Petersilie	<b>1 Spritzer</b> Zitronensaft
<b>300 g</b> Vollmilchjoghurt	<b>1 EL</b> gehackter Sauerampfer, Pimpinelle oder Ysop
Salz	Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

## Zubereitung

1. Den Kerbel waschen, trocken schütteln, verlesen und hacken. Mit Schnittlauch, Petersilie und Zitronensaft unter den Joghurt rühren. Nach Belieben noch Sauerampfer unterheben.

---

2. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Besonders fein zu Rohkost, Salat und kleinen neuen Pellkartoffeln.