

Rezept

Joghurtdip mit Paprika

Ein Rezept von Joghurtdip mit Paprika, am 07.08.2024

Zutaten

100 g gegrillte Paprika (aus dem Glas)	1 Frühlingszwiebel
1/2 Bund Schnittlauch	250 g Joghurt
1 EL Olivenöl	2 TL Zitronensaft
1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal, 5 g F, 3 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Die gegrillten Paprikas abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

2. Den Joghurt mit Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Die Paprikawürfel, die Frühlingszwiebel und den Schnittlauch untermischen. Den Dip mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.