

Rezept

Joghurdip mit Paprika

Ein Rezept von Joghurdip mit Paprika, am 26.04.2024

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.