

Rezept

# Koriander-Limetten-Joghurt

Ein Rezept von Koriander-Limetten-Joghurt, am 01.03.2024

## Zutaten

2 Bio-Limetten	½ Bund Koriandergrün
2 TL Koriandersamen	1 grüne Chilischote
2 Frühlingszwiebeln	400 g Joghurt
1 TL Öl	1 TL Honig
Salz	Muskatnuss, frisch gerieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Limetten heiß waschen, abtrocknen und Schalen fein abreiben. 1 Limette auspressen. Koriander waschen, Blättchen sehr fein hacken. Koriandersamen bei mittlerer Hitze in einer Pfanne 1-2 Min. rösten und im Mörser fein zerdrücken. Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein schneiden.
2. Joghurt mit Öl, Honig, Salz und Muskat verrühren. Limettenschale und -saft, Koriandergrün und -samen, Chili und Zwiebeln untermischen und abschmecken.