

Rezept

Mojo-Joghurt-Dip

Ein Rezept von Mojo-Joghurt-Dip, am 03.06.2025

Zutaten

2 Bund Petersilie	1 Bund Koriandergrün
1 Bund Minze	2 Knoblauchzehen
1 grüne Chilischote	1 EL Distelöl
1-2 EL Aceto balsamico bianco	150 g Joghurt
150 g Crème fraîche	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Petersilie, Koriandergrün und Minze waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und grob hacken. Knoblauch schälen und grob würfeln. Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in grobe Würfel schneiden.
2. Kräuter, Knoblauch und Chili mit Öl, 1 EL Essig und 50 g Joghurt pürieren. Das Kräuterpüree mit Crème fraîche und dem restlichen Joghurt verrühren. Den Dip mit Salz, Pfeffer und Essig würzen.