

Rezept

Scharfe Sauce

Ein Rezept von Scharfe Sauce, am 28.04.2025

Zutaten

130 ml Joghurt	130 ml Schmand
1 Knoblauchzehe	2 EL Ketchup
1 TL Pul Biber Gewürz	Salz
Pfeffer	Kreuzkümmel

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Joghurt in einen Kaffeefilter füllen, in eine Schüssel oder große Tasse hängen und ca. 30 Minuten abtropfen lassen.
-
2. Knoblauchzehe schälen und fein pressen. Mit Joghurt, Schmand, Ketchup und Pul Biber verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.