

Rezept

Sesamdressing

Ein Rezept von Sesamdressing, am 26.04.2024

Zutaten

2 Stängel Thymian (z. B. Zitronen-Thymian)	1 kleine Knoblauchzehe
Salz	3 EL Tahin (Sesammus, siehe Rezept-Tipp)
4 EL Joghurt	5-6 EL Zitronensaft
Pfeffer	1 Msp. Chilipulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Stücke auf dem Schneidbrett mit etwas Salz bestreuen und mit der flachen Klinge eines breiten Messers fein zermusen.

2. Knoblauchmus mit Tahin, Joghurt, Zitronensaft und 7 - 10 EL Wasser (je nach gewünschter Konsistenz) kräftig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen und den Thymian unterrühren.