

Rezept

Veganer Sesam-Minze-Dip

Ein Rezept von Veganer Sesam-Minze-Dip, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------------|--|
| 4 EL heller Sesam | 200 g vegane Joghurt-Alternative aus Soja |
| 150 g vegane Mayonnaise | 70 g Tahin (Sesampaste) |
| 1 Bio-Orange | 1 Bund Minze |
| 1 Knoblauchzehe | 2 EL dunkler Sesam |
| Salz | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (450 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 7 g F, 2 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Hellen Sesam in einer Pfanne ohne Fett wenige Min. anrösten, bis er duftet, herausnehmen.

2. Joghurt, Mayo und Tahin glatt rühren. Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale in den Dip reiben. Die Frucht halbieren und auspressen. 5 EL Saft dazugeben. Minze waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und ein paar beiseitelegen. Die übrigen Blätter fein hacken und zum Dip geben. Knoblauch schälen und dazupressen. 3 EL gerösteten Sesam dazugeben. Alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem restlichen hellen (1 EL) und dem dunklen Sesam bestreut servieren.