

Leichtes Joghurtdressing mit frischer Minze

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Pfeffer abschmecken und über den Salat träufeln.

Zutaten für 4 Portionen

1/2 Limette
150 g Naturjoghurt
100 ml Buttermilch
1 Esslöffel Zucker
1/2 Bund Minze
Salz, Pfeffer

Wenn dir 40 °C im Schatten den Schweiß auf die Stirn treiben, bringt dich dieses Dressing wieder auf Wohlfühltemperatur. Kühler Joghurt, fein säuerliche Buttermilch und milde Minze – das lässt sich pur schon weglöffeln, passt aber auch prima zu jungen Kartoffeln oder saftigem Hähnchenfleisch.

- 1 -

Limettenschale abreiben und Saft auspressen. Minze fein hacken.

- 2 -

Buttermilch mit Joghurt, Minze, Zucker, Limettenschale und Limettensaft verrühren. Mit Salz und