

# Erbsen - Minze - Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Zu knusprig gebackenen Kartoffelspalten

## Zutaten

- 150 g T. K. - Erbsen
- 1/2 Bund Minze, gezupft, grob gehackt
- 250 g Sahnejoghurt
- 1 Tl Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Erbsen für 2 min. in kochendes Salzwasser geben, blanchieren und auf einem Küchensieb abgießen, kurz abschrecken.

### Schritt2

Mit der Minze, dem Zitronensaft, Sahnejoghurt und Gewürzen fein pürieren, nachschmecken, abkühlen lassen à part / extra reichen.

**Rezeptart:** Dips **Tags:** erbsen, kartoffelspalten, minze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erbsen-minze-dip/>