Joghurt – Minzsoße

- **Küche:**Arabisch, Mediterran, Orientalisch, Türkisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **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', 'yield' : '' });

Herzhaft mediterran, mit türkischer Note

Zutaten

- 200 ml türkischer Joghurt aus dem Türken Shop, einfach unübertrefflich oder ersatzweise Vollmilchjoghurt
- 50 ml Schmand oder Crème fraiche
- 5 - 6 frische Minze-Blättchen, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer oder gemahlner Chili
- Sumach nach Geschmack
- Kreuzkümmel nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Joghurt-Minzsoße:

Schritt2

Den Joghurt mit Schmand und den gehackten Minze Blättchen, Salz und Pfeffer, ev. etwas gemahlener Chili verrühren. Das orientalische Gewürz Sumach verleiht der Joghurtsauce ein außergewöhnliches säuerlich-fruchtiges Aroma.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Dressings, Salatsoßen, Sonstige Soßen, Soßen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/joghurt-minzsosse/