

# Pfefferdip, scharf, mit roten Pfefferbeeren

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Für Fondue, kaltem Fleisch, zum Grillen, zu gebackenen Kartoffeln, zum Dippen

## Zutaten

- 200 g Joghurt
- 150 g Creme fraiche
- 2 El Honig
- 50 ml Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1 El Senf
- 2 El Olivenöl
- 3 - 4 kleine Chilischoten, entkernt, in dünnen Streifen
- 1 El eingelegte rote oder grüne Pfefferkörner
- Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Joghurt mit Creme fraiche, Zitronensaft und Abrieb, Öl und Honig verrühren, abschmecken, die feinen Chilistreifen und Pfefferkörner unterheben.

**Rezeptart:** Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfefferdip-scharf-mit-roten-pfefferbeeren/>