Joghurt-Kräuter-Sauce

Kategorien: Buffets, Dips, Soßen
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

300 g Joghurt
150 g Creme fraîche
1 TL Senf
3 EL frische Kräuter
Salz
Pfeffer
Knoblauch
Paprikapulver

Zubereitung

Kräuter Joghurtsauce paßt sehr gut zu frischen Salaten, als Dip zu rohem Gemüse oder zu Kurzgebratenem und Gegrilltem.
Vollmilchjoghurt in eine Schüssel geben und mit Creme Fraiche und Senf glatt verrühren. Joghurtsauce mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz, Paprikapulver und durchgepreßtem Knoblauch würzen.
Je länger man die Joghurtsauce ziehen läßt, desto intensiver wird der Knoblauchgeschack. Erst kurz vor dem Servieren möglichst viele verschiedene frische Kräuter der Saison fein hacken und unter die Kräuter Joghurtsauce mischen.