

Joghurt-Schnittlauchsauce



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	250 g
Creemefraiche	200 g
Knoblauchzehen	2 Stk.
Schnittlauch	1 Bund
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 250 Joghurt 1%
- 1 Becher Creme fraiche
- 2 Knoblauchzehen gepreßt
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Schnittlauch waschen und in sehr feine Röllchen schneiden.
Knoblauch schälen und pressen.
Alle Zutaten miteinander gut vermischen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Zu gegrillten Fleisch und pikanten Strudeln servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at