



Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Joghurt Kräuter Dip

Joghurt Kräuter Dip

200 g griechischer Joghurt

3 Esslöffel Öl aus dem Glas eingelegter Artischocken

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

2 Esslöffel frische Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch), fein gehackt

Salz, Pfeffer

Optional:

Leverno Artischocken-Herzen in Öl

Joghurt Kräuter Dip

1.

Den gehackten Knoblauch und den Zitronensaft mit dem Joghurt in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Das Öl aus dem Artischockenglas in die Mischung einrühren sowie die fein gehackten frischen Kräuter. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Nach Belieben

falls vorhanden einige gehackte eingelegte Artischocken hinzufügen.

Den Dip mit Brot, Crackern, Gemüse oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch servieren.