

LIMETTEN- KRÄUTER- JOGHURT- CREME MIT HONIG

Für diese nach Honig und Kräutern duftende Creme brauchst du kaum Zutaten.

Sie ist schnell gemacht und schmeckt - falls du keinen Koriander magst - genauso gut mit Schnittlauch und/oder Petersilie!
Dosiere auch den Knoblauch nach deinem Geschmack.



ZUTATEN FÜR DIE CREME (FÜR 4 PERSONEN ALS DIP)

- 150 G CREMIGEN JOGHURT 3,5 - 10% FETT
- 100 G SCHMAND
- 1 EL BREITSAMER HONIG, „FAIRES FRÜHSTÜCK“
- 2-3 KNOBLAUCHZEHEN
- 2 HANDVOLL KORIANDERGRÜN ODER KRÄUTER DEINER WAHL
- SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE
- ABRIEB UND 2-3 EL SAFT VON EINER BIO-LIMETTE



ZUBEREITUNG SCHRITT FÜR SCHRITT

- DEN JOGHURT MIT DEM SCHMAND VERRÜHREN.
- DIE KNOBLAUCHZEHEN ABZIEHEN UND FEIN REIBEN.
- DIE LIMETTE WASCHEN, ABTROCKNEN, DIE SCHALE ABREIBEN UND DEN SAFT AUSPRESSEN.
- DEN KORIANDER WASCHEN, TROCKEN SCHÜTTELN UND DIE BLÄTTER FEIN HACKEN.
- ALLE ZUTATEN VERMISCHEN.
- DEN HONIG UNTERRÜHREN UND MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN.

Die Creme schmeckt mit ihrer Limetten-Frische und dem richtigen Mix von würzig und honigsüß perfekt als Dip zu Crissini oder auf Brot und ebenso köstlich zu Gemüse, Pellkartoffeln, Fisch, Fleisch oder Geflügel.

