

GRÜNER JOGHURT DIP MIT KNOBLAUCH

GRÜNER JOGHURT DIP MIT KNOBLAUCH

Im Moment ist in Berlin wieder die Grüne Woche in vollem Gange und vor zwei Jahren habe ich dazu passend auch bei mir auf dem Blog eine grüne Woche veranstaltet. Das bedeutet, dass alle Rezepte, die bis zum Sonntag hier auf dem Blog erscheinen, einen grünen Schwerpunkt haben werden. Das hat mir vor zwei Jahren super viel Spaß gemacht und irgendwie hat es mir dann im letzten Jahresrückblick glatt gefehlt. Den Anfang macht mein leckerer grüner Joghurt Dip mit Knoblauch - mit einem Klecks Mayonnaise und viel frischer Petersilie passt er super um Nuggets zu dippen, aber auch zu Fleischspießen, etwas Brot, zum Raclette oder zum Fondue.



ZUTATEN FÜR 1 SCHÄLCHEN JOGHURT DIP MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTERN:

150g Joghurt

2 TL Mayonnaise

2 kleine Knoblauchzehen

1/2 Petersilie

1 TL Worcestersauce

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Den Knoblauch schälen und die Petersilie grob hacken. Beides zusammen mit einer Prise Salz und einem TL Joghurt in den Mixer geben und zu einer grünen Paste mixen.

Joghurt, Mayonnaise, Worcestersauce und Kräuter verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Dip in ein Schälchen geben und 5-10 Minuten ziehen lassen.



Viel Spaß beim Dippen!

