

HARISSA JOGHURT

HARISSA JOGHURT

Manche Rezepte sind so unglaublich einfach, da ist es eigentlich fast schon albern dazu ein Rezept zu posten. Aber auf der anderen Seite sind sie auch total lecker und es wäre viel zu schade sie nicht mit euch zu teilen – denn vielleicht ist das ja genau das was ihr gerade sucht oder einfach eine Idee die ihr irgendwann bei passender Gelegenheit einmal ausprobieren möchtet. Und genau deshalb kommt dieser Harissa Joghurt jetzt auf den Blog... und weil Meli von der Tomateninsel gerade vegetarische Rezepte mit H sucht – ihr wisst schon, wir kochen uns doch bei ihr in diesem Jahr einmal quer durch das Alphabet. Der Joghurt ist perfekt für eine große orientalische Vorspeisenplatte mit Brot und vielen leckeren Dips, passt aber alternativ auch gut zu Lamm. So oder so kann man kaum aufhören zu dippen. Und die ganz fleißigen unter euch machen vielleicht sogar ihre Harissa Paste selber!



ZUTATEN FÜR 1 SCHÄLCHEN HARISSA JOGHURT:

200g Joghurt, 3,5% Fett

2-3 TL Harissa Paste (je nach gewünschter Schärfe)

1 TL Honig

2 TL Olivenöl

1 kleiner Spritzer Zitronensaft

Salz

ZUBEREITUNG:

Den Joghurt in einem ausreichend großen Schälchen mit der Harissa Paste, dem Honig und dem Olivenöl verrühren. Das Ganze mit einem kleinen Spritzer Zitronensaft und einer Prise Salz abschmecken.

Denkt daran, Schärfe, Säure und Salz könnt ihr hier problemlos jederzeit dazu geben – also fangt lieber klein an und würzt dann noch etwas nach.

Viel Spaß beim Dippen!



Mit dabei beim Event:

