

Joghurtdip mit Arganöl

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

150 g Joghurt, natur
1 TL Arganöl
1 Knoblauchzehe
2 TL Limettensaft
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Den Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden. Die Limette halbieren und den Saft ausdrücken. Die beiden Zutaten mit dem Joghurt und dem Arganöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dip einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen und vor dem Servieren umrühren und mit Koriander garnieren.

Hinweise

Der Dip eignet sich hervorragend zu Brot, Ofengemüse oder für Rohkost.