

Dip mit Sojajoghurt

Zubereitungszeit 5 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

200 ml Soja-Joghurt
1 Knoblauchzehe
1 Bund Dill
½ Salatgurke
1 TL Honig
50 ml Leindotteröl
3 EL Zitronensaft
2 EL Senf
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Dill gründlich waschen und fein hacken. Gurke waschen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben oder mit einem Messer zerkleinern. Knoblauch, Soja-Joghurt, Honig, Leindotteröl, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und mit dem Stabmixer pürieren. Dill und Gurkenwürfel unterheben. Mit Kräutern garniert servieren. Passt perfekt zu Grillgut, als Brotaufstrich oder Sauce zu Wraps.