

Orientalische Joghurtsauce

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 10 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

150 g Joghurt (vegan)
50 g Frischkäse (vegan)
4 EL Ras-el Hanout Kokoswürzöl
1 EL Zitronensaft
3 EL Aprikosenmarmelade
Salz und Pfeffer
frische Kräuter

alternativ

4 EL Curry Kokoswürzöl oder
Chinesische 5 Gewürze



Zubereitung

Die Zitrone auspressen. Die Zutaten alle miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischen Kräutern wie Petersilie, Koriander oder Minze verfeinern. Die Sauce passt perfekt zum Grillen oder zu Baguette.

Hinweise

Unsere Kokoswürzöle werden bereits bei leichter Erwärmung flüssig.