

Joghurt-Creme

Für 4 Portionen

Für die Creme:

2 Knoblauchzehen

250 g Naturjoghurt

20 g Tahina Paste

1 EL Zitronensaft

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

edelsüßes Paprikapulver

Außerdem:

glatte Petersilie und edelsüßes

Paprikapulver für die Garnitur



(1) Für die Creme den Knoblauch schälen und grob hacken, dann in einen Mixbecher geben.

(2) Den Joghurt, die Tahina- Paste und den Zitronensaft zum Knoblauch geben und alles mit dem Mixstab fein pürieren.

(3) Die Joghurtcreme mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und in eine Schüssel umfüllen. Die Oberfläche mit Petersilienblättchen und Paprikapulver bestreuen und die Joghurtcreme nach Belieben zu Falafel, Weißbrot oder Fladenbrot servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der Woche
finden Sie auf www.aida.de/rezepttipp**