Kochwerkstatt Wiesbaden

Das Rezept für den Minzjoghurt welchen wir gerne in unserem Kochkurs – orientalische Küche – zum Lammcurry reichen.

Der cremige Joghurt ist sehr erfischend und mildert die Schärfe des Currys ab.

Die einfache und schnelle Zubereitung, macht ihn zu einem treuen Begleiter.

Zutaten:

500g Joghurt 10% Fett

1 Bund Minze

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Minze fein hacken und zum Joghurt geben.

Mit Salz & Pfeffer würzen und mit dem Schneebesen glatt rühren.

Optional lässt sich er Joghurt auch wie oben beschrieben zubereiten und durch Zugabe von Tomaten und/oder Gurken zu einem indischen Raita Salat verwandeln.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82