



# Minze - Joghurt - Dip

- **Küche:**Türkisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Mit türkischer Note, zu Lammfleisch, Kebab, etc.

## Zutaten

- 1 El frische Minze, gehackt
- 1/4 l Natur Joghurt
- Etwas Olivenöl
- Etwas Zitronensaft
- 1 El gutes Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Vorgehensweise in folgenden Schritten:
- Den Natur Joghurt salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft und reichlich gehackter Minze versetzen, abschmecken und etwas gutes Olivenöl darüber geben..

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Natur Joghurt salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft und reichlich gehackter Minze versetzen, abschmecken und etwas gutes Olivenöl darüber geben..

**Rezeptart:** Dips

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/minze-joghurt-dip/>