AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON
klein	5 Min.	ganzjährig

ZITRONEN-JOGHURT-SALATSAUCE



Rezept: Daniel Böniger. Tages-Anzeiger, 21. 7. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Aus drei Zutaten plus Salz und Pfeffer mischen wir eine leichte Salatsauce. Zutaten, die häufig schon im Kühlschrank sind!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 EL	Zitronensaft	8 EL	Naturejoghurt
2 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Zitronensaft frisch pressen. Olivenöl, Salz und Pfeffer gut untermischen.
2. Zitronen-Olivenöl unter das Joghurt ziehen und gut verrühren.

TIPP: Die einfache Grundsauce lässt sich je nach Salat mit zerriebenem Knoblauch oder Schnittlauch erweitern.