

Rezept Joghurtsauce

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Lecker selbst gemacht
- Erfrischend als Dip zum Grillen, zu Brot & Gemüsesticks
- Als Salatsauce
- Verfeinert Salate
- Leicht & aromatisch

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

150 g	selbstgemachter Joghurt (Eigenbeschaffung)
1 Stck.	Knoblauchzehe, gepresst (Eigenbeschaffung)
1 Stck.	Zwiebel(n), fein gehackt (Eigenbeschaffung)
5 g	Senf, 1/2 TL (Eigenbeschaffung)
2 g	Zucker, 1/2 TL (Eigenbeschaffung)
0 g oder 0 g oder 0 TL	Salz, nach Geschmack (Eigenbeschaffung)
0 g	Cayennepfeffer, nach Geschmack (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Joghurt nach Grundrezept herstellen.
2. Zubereitung Joghurtsauce
3. Alle Zutaten nacheinander in den Joghurt rühren.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100111
Variante	150 g
Package Amount	150.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt

Cayennepfeffer	CHF 0.00
Salz, 1 g	CHF 0.00
Zucker	CHF 0.00
Senf	CHF 0.00
Zwiebel(n)	CHF 0.00
Knoblauchzehe	CHF 0.00
selbstgemachter Joghurt	CHF 0.00

