

250	g	Türkischer Joghurt
¼	st	Gurke
1	Zeh	Knoblauch
½	handvoll	Dill
½	st	Zitronensaft
½	EL	Olivenöl
½	EL	Balsamico bianco
½	TL	Paprikapulver
		Salz und schwarzer Pfeffer

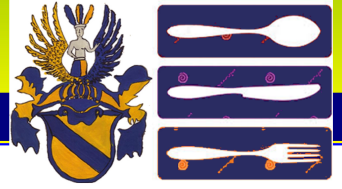
MeP

Joghurt in eine mittelgroße Schüssel abmessen
Gurke schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden
Knoblauch polieren und fein hacken
Dill fein hacken
Zitrone halbieren
Balsamico-Essig zubereiten
Salz und Pfeffer vorbereiten
Paprikapulver vorbereiten

Art der Zubereitung

Nimm die Joghurtschüssel
Gurke, Knoblauch und Dill dazugeben
Gut mischen
Fügen Sie eine Zitronenpresse hinzu
Das Olivenöl untermischen

D'r aetemaker



Dann je einen Essig
Mit Salz und Pfeffer würzen