PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
2	5 min	easy

Rezept

PESTO-TAHINI-DIP

Ein gutes Dressing ist wie in gutes Parfum: Man schmeckt und riecht es, nimmt es wahr, aber es unterstreicht den eigentlichen Charakter. Ich mag Dressings oder Dip am liebsten gemacht aus Joghurt und dann Zutaten, die vielleicht nicht immer verwendet werden. So kommt z.B. Sesampaste bei mir häufig darin vor. Wenn Du Lust darauf hast, dann kann es sofort los gehen!
Tip: Schütte das Kichererbsenwasser aus der Dose nicht weg. Du kannst es als veganen Ersatz für Eischnee verwenden. Wie? Zum Beispiel kannst Du daraus tolle Baisers machen.

ZUTATEN

- 1 EL rotes Pesto
- 2 EL Tahini (Sesampaste)
- 4 EL gr. Joghurt
- 2 EL Olivenöl
- Gewürze (Salz, Paprika, Muskatnuss)
- Sahne nach Wunsch

Ein gutes Dip ist Gold wert!

BALLONBROETCHEN

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Alle Zutaten bis auf die Sahne in einer Schlüssel zusammen mischen.

SCHRITT 2

Füge die Sahne hinzu, bis das Dip die gewünschte Konsistenz entweder als Dressing oder Dip erreicht ist.

SCHRITT 3

Jetzt nur noch nach Wunsch würzen.