

Limettenjoghurt (mit Country-Kartoffeln)



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Becher Naturjoghurt
1 unbehandelte Limette
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Suppenteller voll Country-Kartoffeln (TK)

Besondere Hilfsmittel:

Air-Fryer oder Fritteuse

1. Limette waschen und trocknen. Schale dünn abreiben und mit dem Saft vermischen.

2. Abrieb und Saft mit dem Joghurt vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Country-Kartoffeln:

1 Suppenteller voll TK Kartoffelspalten für ca. 20 min in den Air-Fryer geben, alternativ nach Packungsvorschrift frittieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Grundrezepte, kleine Gerichte, Saucen kalt, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023