



Kreuzkummel-Joghurt

Zutaten für 4 Portionen

- » 1½ TL Kreuzkümmelsamen, geröstet und im Mörser fein zerstoßen
- » 1½ TL Fenchelsamen, ganz
- » 1 Bio-Limetten, gesamte Schale abgerieben, anschließend die Früchte in Spalten geschnitten, zum Servieren
- » 10 g Koriandergrün, fein gehackt
- » 120 g griechischer Joghurt
- » Salz *Wenn Salz, dann Jodsalz*

Zubereitung

1. In einer Schüssel den Joghurt mit den Kreuzkümmelsamen, der Limettenschale und 1 Prise Salz verrühren.
-
2. Etwas Koriander darüberstreuen und mit den Limettenspalten servieren.