

JOGHURTDIP / TIKTOK TREND MIT STURMI



Ich habe gemeinsam mit meinem Freund Freddy einige Tik Tok Trends ausprobiert. Dieser schnelle Dip schmeckt am besten zu frischem [Pfannbrot](#) oder auch zu selbst gebackenem Brot aus dem Ofen. Wir haben das Chiliöl selbst gemacht, ihr könnt ihr hier aber auch fertiges Chiliöl verwenden, dann geht der Aufstrich sogar noch schneller. Der Atom Meze gehört bei uns fast immer mit auf den Tisch.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

JOGHURTDIP

Weiche die getrockneten Chilischoten in etwas kochendem Wasser ein, um sie weich zu machen. Presse den Knoblauch zum Joghurt und verrühre alles mit Salz und Pfeffer. Tupfe die Chilischoten etwas trocken und schneide sie fein. Erhitze das Olivenöl in einer kleinen Pfanne und brate die Chilis darin an. Gib die Butter und das Paprikapulver dazu. Fülle den Joghurt auf einen Teller, verteile ihn und gib dann das Chili-Öl darüber. Serviere den Dip zu frisch gebackenem [Pfannbrot](#). Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally und euer Sturmi!

JOGHURTDIP:

- 2 EL** Chilischoten
- 1** Knoblauchzehe
- 500 g** Sahnejoghurt (stichfest)
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 2 EL** Olivenöl
- 1 EL** Butter
- 1 TL** Paprikapulver (edelsüß)