



ATOM MEZE / JOGHURTDIP MIT PAPRIKA-CHILI-BUTTER



Dieser schnelle Dip schmeckt am besten zu frischem [Pfannenbrot](#) oder auch zu selbst gebackenem Brot aus dem Ofen. Der Atom Meze gehört bei uns fast immer mit auf den Tisch. Ihr könnt auch ein Chili-Öl mit frischen Chilischoten selbst herstellen, eine [Rezept für diesen Dip](#) findet ihr ebenfalls auf meinem Blog.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ATOM

Presse den Knoblauch und verrühre alle Zutaten miteinander.

PAPRIKABUTTER

Erhitze das Sonnenblumenöl gemeinsam mit der Butter, gib dann das Paprikapulver dazu und lasse alles sprudelnd aufkochen. Gib dann die Chilischoten dazu und lasse sie kurz mit köcheln.

SERVIEREN

Verteile den Joghurt auf Tellern und gib die Paprikabutter darüber. Serviere dazu am besten noch warmes Brot. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

ATOM:

- ☐ 1 Knoblauchzehe
- ☐ 500 g Joghurt (10 %)
- ☐ 1 TL Salz
- ☐ ½ TL Pfeffer

PAPRIKABUTTER:

- ☐ 3 EL Sonnenblumenöl
- ☐ 3 EL Butter
- ☐ 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- ☐ 20 g Chilischoten (getrocknet)