

Ali & Adnan | Peperoncini-Joghurt

Zutaten:

- 200 g türkischer Joghurt 10%
- 2 Peperoncini
- Fenchelgrün
- Schnittlauch
- Olivenöl
- Paprika edelsüß
- Salz
- 50 g geröstete Brotwürfel

Zubereitung:

Peperoncini schneiden und Kerne entfernen. Unter den Joghurt mischen. Mit Salz, Zitronensaft, Öl und den Kräutern abschmecken. Geröstete Brot-Croutons darüber verteilen.

Rezept: Ali Güngörmüş und Adnan Maral

Quelle: Grillen mit Ali und Adnan vom 24.06.2022

Episode: Ziege mit Waldgemüse
