

Joghurtsauce mit Harissa & Feta

Einfach & Lecker ...
für alle, denen immer 'nur' Tzaziki zu langweilig ist!



Zutaten (Art & Menge bitte selbst variieren):

- 200 gr. Griechischer Joghurt
- 1 TL Harissa (scharfe Pfefferschotenpaste)
- 70 g Fetakäse, klein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- etwas Meer-/Steinsalz
- etwas frischen Zitronenabrieb

Zubereitung:

1. Joghurt mit Harissa, Olivenöl und den Gewürzen gründlich verrühren.
2. Feta unterheben
3. Abschmecken!

Variationen / Tipps / Sonstiges:

- A) Passt gut zu gefüllten Pitabrotten und Co!