



Knoblauch Dip

Rezept für Knoblauch Dip Sosse

Rezept für 4 Personen

- 180 gr. Jogurth nature
- 3 Knoblauchzehen (nach Belieben auch mehr)
- 0.5 dl. Voll- oder Halbrahm
- Salz
- weisser Pfeffer
- frischer Basilikum



★★★★★



Zubereitung Knoblauch Dip

Alle Knoblauchzehen pressen. Dann mit dem Jogurt gut vermischen.

Den Voll- oder Halbrahm steif schlagen und vorsichtig unter den Jogurt ziehen. Nun nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Dip für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen und vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern garnieren.

Du kannst dieses Rezept direkt als PDF downloaden, [klicke hier](#)

KNOBLAUCHSOÛE | SAUCE | KNOBLAUCH DIP s...




Weitere nützliche Links zum Thema:


- Was ist Black Garlic? (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)
- Schwarzer Knoblauch kaufen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-kaufen/>)
- grdd (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-salz/>)
- Black Garlic herstellen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herstellen/>)

Teilen:

 Facebook

 Twitter

 WhatsApp

 Email

Mehr beliebte Artikel

Knoblauch Dip (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-dip/>)

Rezept für Knoblauch Dip Sosse Rezept für 4 Personen 180 gr. Jogurth nature 3 Knoblauchzehen (nach Belieben auch mehr) 0,5 dl. Voll- oder Halbrahm Salz weisser Pfeffer frischer

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-dip/>)





(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/>)

Knoblauch Spaghetti mit Bratspeck (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/>)

Rezept für Knoblauch Spaghetti mit Bratspeck Zutaten für 4 Personen 500gr. Spaghetti dünn 4 frische Tomaten 5 EL Olivenöl, kalt gepresst 400gr. Bratspeck, mager ~~XXXX~~ 5/5 Zubereitung der

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-spaghetti-mit-bratspeck/>)



(<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/>)

Schwarzer Knoblauch Rezepte (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/>)

Schwarzer Knoblauch Rezepte Black Garlic wurde in Korea entwickelt und hat in den letzten zehn Jahren im Westen an kulinarischer Beliebtheit gewonnen. Immer mehr schwarzer Knoblauch Rezepte finden

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/>)



(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-butter/>)

Knoblauch Butter (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-butter/>)

Knoblauch Butter Was verbirgt sich hinter der Schwarzen Knoblauch Knolle? In der Küche fungiert der schwarze Knoblauch als Geschmack Verstärker. Sehr beliebt als Knoblauch Butter, in Sausen, Mayonnaise.

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-butter/>)

« 1 2 (https://www.black-garlic.ch/knoblauch-dip/2/?preview_id=1541&preview_nonce=ac4491a253&preview=true) 3 (https://www.black-garlic.ch/knoblauch-dip/3/?preview_id=1541&preview_nonce=ac4491a253&preview=true) 4 (https://www.black-garlic.ch/knoblauch-dip/4/?preview_id=1541&preview_nonce=ac4491a253&preview=true) 5 (https://www.black-garlic.ch/knoblauch-dip/5/?preview_id=1541&preview_nonce=ac4491a253&preview=true) 6 (https://www.black-garlic.ch/knoblauch-dip/6/?preview_id=1541&preview_nonce=ac4491a253&preview=true) 7 (https://www.black-garlic.ch/knoblauch-dip/7/?preview_id=1541&preview_nonce=ac4491a253&preview=true) »

https://www.black-garlic.ch/knoblauch-dip/2/?preview_id=1541&preview_nonce=ac4491a253&preview=true

Informationen

Black-Garlic.ch
(<https://www.black-garlic.ch/>)

kontakt@black-garlic.ch
(<mailto:kontakt@black-garlic.ch>)

- › [Shop](https://www.black-garlic.ch/shop/)(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › [Rezepte](https://www.black-garlic.ch/rezepte/)(<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- › [Über uns](https://www.black-garlic.ch/ueber-uns-uns-informationen/) (<https://www.black-garlic.ch/ueber-uns-uns-informationen/>)
- › [Blog](https://www.black-garlic.ch/blog/)(<https://www.black-garlic.ch/blog/>)
- › [Kontakt](https://www.black-garlic.ch/kontakt/)(<https://www.black-garlic.ch/kontakt/>)

© Black-Garlic.ch All rights reserved. Impressum (<https://www.black-garlic.ch/impressum/>)

Content by SEOLADEN.com (<https://www.seoladen.com/>)

(<https://www.black-garlic.ch/>)
w
p
s:
w
w
f
a
n
s
t
a
r
a
m
/C
h
G
a
r
l
i
c/
)