



Gurken-Joghurt-Sauce mit Kreuzkümmel und Sesam

Zutaten:

100 g Salatgurke

200 g Joghurt natur

50 g Sesamsamen

½ TL Kreuzkümmel gemahlen, Salz

Zubereitung:

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten bis er duftet, abkühlen lassen.

Gurke waschen und hobeln. Joghurt, Sesam und die Gewürze miteinander vermischen und für 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen und anschließend über die Gurke geben.