

Rezept für Norwegische Raita

Raita ist ein indischer Dip, eine sehr erfrischende Beilage, die traditionell zu würzigen Currygerichten serviert wird. Diese leichte Sauce schmeckt aber auch sehr gut als Beilage zum Gegrillten, vor allem, wenn man dem Ganzen einen einzigartigen norwegischen Touch verleiht. Probieren Sie dieses einfache Rezept einmal aus (für 6 Portionen):

- 2 Gurken schälen und in dünne Scheiben schneiden
- 250g Naturjoghurt mit 250g leichtem Sauerrahm vermischen
- Die geschnittenen Gurken zu der Joghurt-Sauerrahm-Mischung geben und alles gut verrühren
- Den Dip vor dem Servieren leicht mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Hand voll frisch gehacktem Dill würzen