

Tahini Sauce für Mangold



10 Minuten



Leicht



1 Portion

Zutaten

- 3 EL deli dip Tahin
- deli dip Zahtar
- Mangold
- 2 EL Wasser
- 1 zedrückte Knoblauchzehe
- 1 EL Zitronensaft
- Salz

Zubereitung

1. In einer Schüssel Tahin mit Zitronensaft, Wasser, Knoblauch, und Salz kräftig vermischen.
2. Auf gedämpftes oder geröstetes Gemüse (z.B Mangold, Kürbis oder Linsen) gießen und mit deli dip Zahtar bestreuen.