

Gurken Raita, indisch

Zutaten:

- 1 Gurke
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Ingwer (kleine Scheibe)
- 1 Knoblauchzehe
- Pfefferminze (frisch)
- 1 EL Koriander (gehackt, ideal frisch, alternativ getrocknet)
- ½ Zitrone (oder Limette)
- 350 g Naturjoghurt
- ½ TL Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

1. Wasche die Gurke und entferne das Kerngehäuse.
2. Raspel sie samt Schale.
3. Schneide die Frühlingszwiebel und den Ingwer klein. Hacke die Minze und den Koriander.
4. Mische alle Zutaten in einer Schüssel. Schmecke das Gurken-Raita kräftig mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel ab. Stell es bis zum Verzehr in den Kühlschrank und dekoriere es dann mit frischer Minze.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

