

Vorspeise Falaffel mit Dipp und Salat

Rezeptteil 3 von 4 Dipp mit Harissa-Öl

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
240 g	Joghurt
60 g	Rapsöl
0,5	Zitrone
0,5 TL	Kreuzkümmel
1 EL	Harissa
0,5 Bd	Petersilie
	Salz
	Zucker

Vorbereitung

1. Zitronen abreiben und auspressen. Beides separat aufheben.
2. Die Petersilien-Blätter abzupfen und fein schneiden.

Zubereitung

In einer kleinen Schale den Joghurt mit einem Schneebesen glatt rühren. Mit Kreuzkümmel, dem Saft der Zitrone, Petersilie, Salz und Zucker abschmecken.

Harissa mit dem Rapsöl mischen. Mit Zitronensaft und -abrieb, Salz und Zucker abschmecken.

In einer Schale den Joghurt mit dem Harissa-Öl dekorativ mischen.