

Bio-Jogurt Dip mit Querbeet-Topping

1 min Zubereitungszeit

Zutaten für 2 Portionen:
150 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild 3,8 % Fett
2 EL Herbaria „Querbeet“ Gewürzmischung

So geht's

Zubereitung

Die Gewürzmischung „Querbeet“ in 150 g **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt** einrühren und als köstlichen Dip zu Gemüsesticks, als Brotaufstrich oder zu einer Ofenkartoffel genießen.

Wussten Sie schon, dass…
… der Bio-Jogurt von ANDECHSER NATUR 3x länger reifen darf, als die meisten anderen Jogurts? Unsere Kulturen L.acidophilus und B.bifidum können so ihre Wirkung voll entfalten und machen unseren Jogurt zu einem einzigartigen Genuss. Erst durch das ruhige Reifeverfahren erreicht der Jogurt seine einzigartige Qualität mit den typischen Geschmacksausprägungen:
cremig, frisch, vollmundig, mild und unverwechselbar.
Dank der kostbarsten Zutat, die es gibt: Zeit.

Fotos und Rezept von Natalie Friedrich, https://holunderweg18.de/




NDECHSER
NATUR
Bio
Jogurt
mild
3x

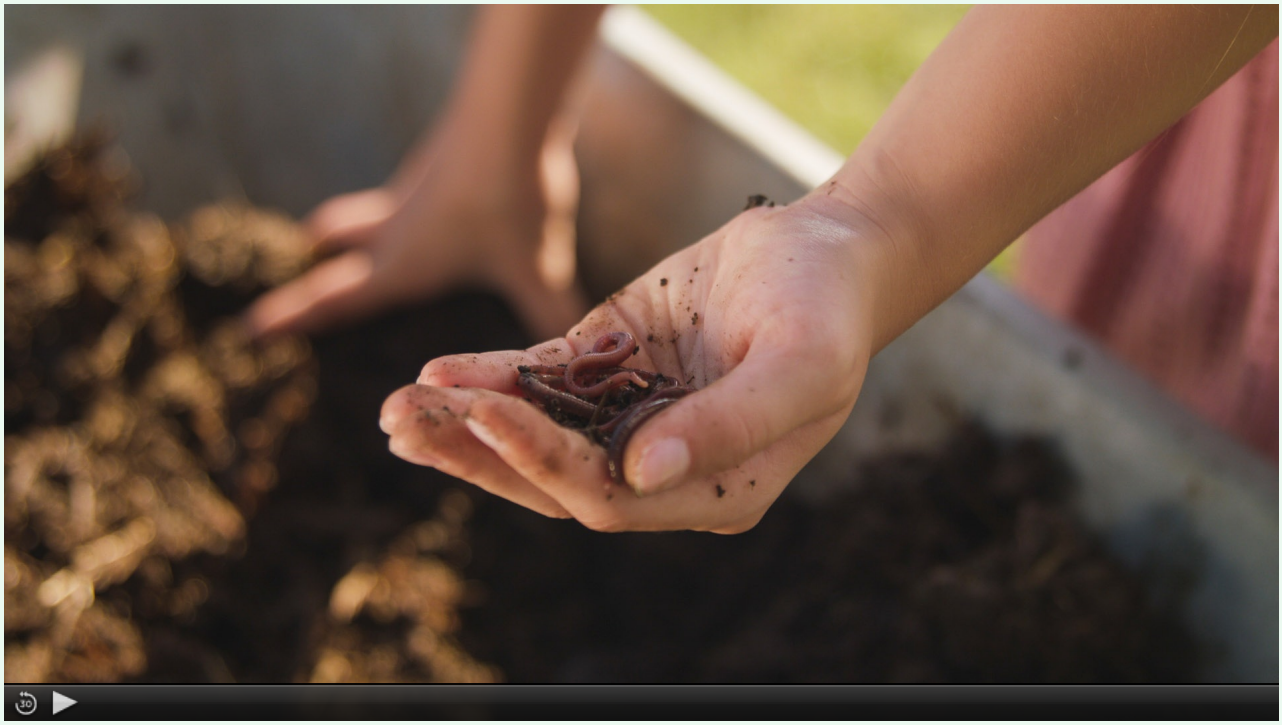


Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

