

## **Kochen**

**Sven Bach**

**Montag, den 18.10.2021**

### **Tahinsauce**

#### **Zutaten**

2 EL Tahin

300 g Joghurt

Zitronensaft nach Belieben

Salz

#### **Zubereitung**

1. Tahin und Joghurt glattrühren, mit Zitronensaft abschmecken und salzen.

Die Sauce lässt sich im Kühlschrank eine Woche lang aufbewahren und dickt dabei etwas ein. Nach Belieben mit etwas Wasser wieder glattrühren.

Die Sauce passt gut zu Rohkost, zu gedünstetem Gemüse, zu gekochten Kichererbsen und ganz klassische zu Falafel.