



Der süße Geschmack der Möhren harmoniert mit der Schärfe der Chilis. Der Joghurt bringt etwas Säure und mildert die Schärfe. Das Gericht kann warm als Beilage oder kalt als Vorspeise serviert werden.

Rezept scharfe Chili Möhren mit Joghurt

Zutaten

- 500 g Möhren
- 200 g milder Joghurt
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 Vogelaugenchilis
- Chilipulver (Milde Alternative: Paprikapulver)
- Salz

Zubereitung

Das Olivenöl in einer Pfanne mit Vogelaugenchilis aromatisieren.

Die Möhren in dem Chiliöl weich braten

Währenddessen den Knoblauch in den Joghurt pressen. Den Joghurt salzen

Zum Anrichten die Möhren in eine Schüssel geben. Den Joghurt darübergeben und mit dem Chilipulver bestreuen.