

Raita (Aus Indien)

1 mittelgroße Gurke
½ TL Salz

ungeschält auf ein Geschirrtuch raspeln und darüber streuen. Die Feuchtigkeit ausdrücken.

400g Sojajoghurt

In eine Schüssel geben und

½ TL Salz,

½ TL Zucker

und

1 Prise Kreuzkümmel

unterrühren

Die Gurke untermischen und das Raita abschmecken. Dann abdecken und bis zum Servieren kalt stellen.

2 EL frisch gehackten Koriander
oder Minzblätter

Chilipulver zum bestreuen

nach dem Kaltstellen unterrühren.
Raita beim servieren bestreuen!

Zubereitungszeit: Etwa 10min

Kühlzeit: mind. 1 Stunde