

Temperos Minz- Petersilienmolho

1 Bund	frische glatte Petersilie
1/2 Bund	Minze
1	Zwiebel
1	Zitrone
1 EL	geriebener Ingwer
1	große gekochte Kartoffel
2 EL	Joghurt
20g	Cashewnüsse
1-2 EL	Öl
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer

Zubereitung

Zitrone auspressen und Cashewnüsse anrösten. Kartoffel kochen. Petersilie und Minze zupfen. Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken!

Temperos wünscht guten Appetit.