# Döner-Knobisoße

*Zutaten für 4 Personen*

| | |
|---|---|
| | In einer Schüssel |
| 150 g türkischer Joghurt | mit |
| 60 g Mayonnaise | |
| 30 g Buttermilch | |
| 2-4 EL Zitronensaft | und |
| 2 EL Olivenöl | gut mischen. Mit |
| Pfeffer und Kreuzkümmel | vorwürzen. |
| ½ TL Oregano | hinzufügen, noch einmal mischen und 10 Minuten stehen lassen.<br>Inzwischen |
| 4 Knoblauchzehen | schälen und sehr fein hacken. Mit |
| ½ TL Fleur de Sel | auf einem Schneidbrett zu einer feinen Paste zermahlen und zum Joghurt geben. |
| 1 kleine Gewürzgurk | sehr, sehr fein hacken oder passieren, zum Joghurt geben. |
| 5 Stiele Petersilie | und die Blätter von |
| 5 Stielen Basilikum | sehr fein hacken und ebenfalls zur Joghurtsoße geben.<br>Von |
| 1-2 Stiele Dill | die Blättchen abzupfen, fein hacken und ebenfalls zum Joghurt geben.<br>Mit |
| Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Chiliflocken und Zitronensaft | pikant abschmecken und etwa 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. |

Zeit:_____

Schwierigkeitsgrad:_____

Zum ersten mal gekocht:_____