

# ANDECHSER NATUR



## Bio-Jogurt Dip mit Querbeet-Topping

1 min Zubereitungszeit

Zutaten für 2 Portionen:

150 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild 3,8 % Fett

2 EL Herbaria „Querbeet“ Gewürzmischung

Teilen

## So geht's

Zubereitung

Die Gewürzmischung „Querbeet“ in 150 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt einrühren und als köstlichen Dip zu Gemüsesticks, als Brotaufstrich oder zu einer Ofenkartoffel genießen.

Wussten Sie schon, dass...

... der Bio-Jogurt von ANDECHSER NATUR 3x länger reifen darf, als die meisten anderen Joghurts? Unsere Kulturen *L.acidophilus* und *B.bifidum* können so ihre Wirkung voll entfalten und machen unseren Joghurt zu einem einzigartigen Genuss. Erst durch das ruhige Reifeverfahren erreicht der Joghurt seine einzigartige Qualität mit den typischen Geschmacksausprägungen:

cremig, frisch, vollmundig, mild und unverwechselbar.

Dank der kostbarsten Zutat, die es gibt: Zeit.

Fotos und Rezept von Natalie Friedrich, <https://holunderweg18.de/>







# Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**

**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**

**Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?**

**Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**