

# good food loop

## Kornischong-Peffermënz-Zalot

### Wat brauch ech dofir?

- 2 Kornischong
- 1 rout Ënn
- Peffermënz
- 150 g Jughurt
- 1 El Olivenueleg
- Knuewelekszéif
- Salz a Peffer
- Zitrounejus
- 150 g gegrimmelte Feta



### Preparatioun:

1. Kornischong a ganz dënn Scheiwe schneiden. Liicht salzen an ongeféier 10 Minutten zeie loossen.
2. Rout Enn a ganz dënn Sträife schneiden. Peffermënz wäschen, d'Blieder ofzupfen a kleng hacken. D'Kornischong an enger Schossel mat den Ënnen an dem Peffermënz mëschen.
3. Wäiss Jughurt mat Fjord, enger kleng geschnidder Knuewelekszéif vermëschen. Mat Peffer, Salz an e bësschen Zitrounejus wierzen an ofschmaachen.
4. Zooss mat de Kornischong vermëschen an de gegrimmelte Feta driwwer streeën.