Gorgonzola-Dip mit Nashi-Birnen und Basilikum

Saucen&Marinaden » Dips

Zutaten (4 Personen)

» 4 Nashi- Birne(n)
» 1 Zitrone(n)
» 200g Joghurt (natur)
» 100g Magerquark
» 150g Gorgonzola
» Salz & Pfeffer
» Basilikum

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Die Nashis gut waschen, trockentupfen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in schmale Spalten teilen und sofort mit der Hälfte des Zitronensafts beträufeln.

2. Rahmjoghurt und Magerquark verrühren. Den Gorgonzola mit einer Gabel zerdrücken und unter die Joghurtcreme ziehen. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Zitronensaft abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenschütteln. Den Dip mit den Blättchen garnieren. Die Nashi-Spalten zum Gorgonzola-Dip servieren.

Nährwerte: 270kcal/E13g/F17g/KH17g pro Portion

angelegt am: 08.03.2005 Rezept-Nr: 1640

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke