

# Käse-Dip

Saucen&Marinaden » Dips

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 Pk. Frischkäse (leicht)
- » 3EL Schlagsahne
- » 75g ger. Gouda
- » 100g rote Paprika
- » 1 grüne Chilischote(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Bd. Schnittlauch

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Frischkäse mit Sahne und Käse verrühren.
2. Paprika putzen, waschen und fein würfeln. Chilischote halbieren entkernen und fein hacken. Alles mit der durchgepressten Knoblauchzehe unter den Frischkäse rühren.
3. Mit den Gewürzen pikant abschmecken. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden und zum Schluss über den Dipp streuen.

Dazu schmeckt z.B.: Gurke, Möhre, Paprika, Radieschen oder Staudensellerie.

Nährwerte: 230kcal pro Portion

angelegt am: 20.04.2003

Rezept-Nr: 286

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