

Rezept

Frischkäse-Bärlauch-Dip

Ein Rezept von Frischkäse-Bärlauch-Dip, am 18.04.2024

Zutaten

100 g Fetakäse	100 g Doppelrahmfrischkäse
1 EL TK-Bärlauch (ersatzweise Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)	3 EL Olivenöl
Salz	1 EL Honig
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 37 g F, 11 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Den Fetakäse grob in einen Mixbecher bröseln. Frischkäse, Bärlauch, Olivenöl und Honig zugeben und alles mit dem Pürierstab cremig mixen.
-
2. Den Dip behutsam mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren oder zum Aufbewahren in ein Schraubglas füllen. Im Kühlschrank gelagert ist der Dip ca. 2 Tage haltbar.