

Rezept

Kräuter-Dip mit Rohkoststicks

Ein Rezept von Kräuter-Dip mit Rohkoststicks, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|---|--|
| 1 Bund gemischte frische Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Dill oder ersatzweise 1 Pck. gemischte TK-Kräuter) | 1 TL frisch gepresster Zitronensaft |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 200 g Hüttenkäse |
| 2 Möhren | Salz |
| | ½ Salatgurke oder Gartengurke |
| | 5 Kirschtomaten |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Frühstück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit Zitronensaft und Hüttenkäse zu einer glatten Creme verrühren und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.
-
2. Die Gurke und die Möhren schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und klein schneiden. Die Rohkoststicks in den Kräuterfrischkäse dippen und genießen.