

Rezept

Krake mit Dip

Ein Rezept von Krake mit Dip, am 25.04.2024

Zutaten

3 rote Paprika	1 schwarze Olive
1 Scheibe Gouda	200 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Schmand	Salz
Schmand	Saft von 1/2 Zitrone
½ Bund Schnittlauch	

Außerdem

Strohalm

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal, 14 g F, 5 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Paprika waschen. 2 Paprika halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen und die Hälften in Streifen schneiden. Die Olive längs halbieren. Aus dem Gouda mithilfe des Strohhalmes 2 Kreise ausstechen und jeweils mit einem kleinen Klecks Frischkäse als Pupillen auf die Olivenhälften drücken. Die übrige Paprika unten etwas abschneiden, hochkant stellen und die Olivenaugen im unteren Drittel mit Frischkäse andrücken.
2. Übrigen Frischkäse und Schmand in einer Schüssel vermischen. Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzufügen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und unterrühren.
3. Den Dip auf einem Teller anrichten. Die Paprika-Krake mittig in den Dip stellen. Auf jeder Seite 4 Paprikastreifen als Arme neben die Paprika legen. Die restlichen Paprikastreifen in einer Schale oder einem Glas daneben platzieren.