

Rezept

## Kräuter-Dip mit Rohkoststicks

Ein Rezept von Kräuter-Dip mit Rohkoststicks, am 21.03.2023

### Zutaten

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