

Rezept

Kräuter-Dip mit Rohkoststicks

Ein Rezept von Kräuter-Dip mit Rohkoststicks, am 13.11.2024

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.