Rezept

Oliven-Parmesan-Dip

Ein Rezept von Oliven-Parmesan-Dip, am 12.10.2024

Zutaten

40 g	Parmesan
200 g	Frischkäse
1 TL	getrockneter Thymian
	Pfeffer
70 g	entsteinte grüne Oliven in Salzlake (aus dem Glas)
50 g	Schmand
	1-2 TL Aceto balsamico bianco
	Pul Biber (türkischer Plättchenpaprika; ersatzweise Cayennepfeffer)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Parmesan fein reiben. Die Oliven abtropfen lassen. Die Hälfte mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren und mit dem Frischkäse vermengen. Die Mischung mit dem Parmesan, Schmand, Thymian und 1 TL Balsamico verrühren.

2. Die restlichen Oliven in feine Ringe schneiden und unter die Käsecreme rühren. Mit Pfeffer und Balsamico abschmecken. Dip nach Geschmack mit Pul Biber schärfen.