Rezept

Rohes Gemüse mit Gorgonzola-Dip

Ein Rezept von Rohes Gemüse mit Gorgonzola-Dip, am 30.05.2025

Zutaten

- **2** Stangen Staudensellerie
- **1** kleine Gärtnergurke
- **75 g** Sahne-Dickmilch
- weißer Pfeffer
- **4** junge Möhren
- **50 g** Gorgonzola (ersatzweise milder Edelpilzkäse)
- Salz
- **1 EL** Pistazienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse waschen und putzen. Beim Staudensellerie harte Fäden von der Außenseite abziehen. Die Möhren und die Gurke dünn schälen. Die Gemüse in lange Stifte schneiden und in zwei Gläsern anrichten.

2. Den Gorgonzola durch ein Sieb streichen oder entrinden und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit der Dickmilch zu einer glatten Creme verrühren. Sparsam mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Gorgonzola-Dip in zwei Gläser füllen. Die Pistazien hacken und darüber streuen. Zimmerwarm mit dem Gemüse servieren.