

## Crème-fraîche-Dip mit getrockneten Tomaten

### Zutaten:

50 g getrocknete Tomaten  
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g)  
150 g Ziegenfrischkäse  
50 ml Milch  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer



**1. Vorbereiten:** Getrocknete Tomaten mit heißem Wasser übergießen und 20 Min. stehen lassen. Danach auf einem Sieb abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

**2. Zubereiten:** Crème fraîche mit Ziegenfrischkäse, Milch und Gewürzen in einer Schüssel verrühren. Tomatenstücke unterrühren. Nach Wunsch mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 14 g, Kh: 4 g, kJ: 639, kcal: 154

etwa 10 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Schmeckt mit mariniertem Sommergemüse besonders lecker zu frischem Fladenbrot, Ciabatta oder Baguette.