


Crème-fraîche-Dip mit getrockneten Tomaten

Ein Rezept für einen schnellen mediterranen Dip, der perfekt zu gegrilltem Gemüse oder Fleisch passt.

etwa 10 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

50 g getrocknete Tomaten
300 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
150 g Ziegenfrischkäse
50 ml Milch
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich einen Frischkäsedip mit getrockneten Tomaten zu?:

1 Tomaten 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 Dip zubereiten:

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Schmeckt mit [Antipasti](#), frischem Fladenbrot oder Gegrilltem besonders lecker.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

