

# Kürbiskern-Dip

Ein ungewöhnlicher Dip mit gerösteten Kürbiskernen.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

20 g Kürbiskerne  
Fett  
Fett  
1 Knoblauchzehe klein  
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche  
Classic  
2 EL Kürbiskernöl  
1 TL Zitronensaft  
3 EL Schnittlauchröllchen  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Knoblauchzehe abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

## 2 Zubereiten:

Knoblauch mit Crème fraîche, Kürbiskernöl und Zitronensaft verrühren, dann Kürbiskerne und Schnittlauch untermischen. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Dip z. B. zu Gemüsesticks oder gegrilltem Fleisch servieren.