

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
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Classic (250 g)
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.