


Ziegenfrischkäse-Dip

Pikanter Dip mit Knoblauch und Kräutern, der wunderbar zu Gemüse oder Brot schmeckt

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Ziegenfrischkäse
125 g Dr. Oetker Crème double
etwa 4 EL Milch
1 Knoblauchzehe , klein
1 EL tiefgekühlte gehackte,
gemischte Kräuter
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver

1 Zubereiten:

Ziegenkäse mit einer Gabel zerdrücken, mit Crème double und Milch verrühren. Knoblauchzehe abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken und mit den Kräutern zum Ziegenkäse geben. Dip mit den Gewürzen abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dip z. B. zu Gemügesticks oder frischem Baguette servieren.