

Gemüse - Dip

ein frischer Dip zu knackigem Gemüse

Die Crème fraîche und die Mascarpone gut miteinander vermischen. Da die Mascarpone etwas fester ist, muss man dabei kräftig rühren - die Konsistenz sollte sämig sein. Nun den Schnittlauch mit der Schere in die Masse schneiden. Alle Kräuter hacken und auch begeben. Mit Salz und Pfeffer (evtl. auch Zitronenpfeffer) abschmecken. Um den richtigen Geschmack zu bekommen, sollte man den Dipp bis zum Verzehr noch etwa eine halbe Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 1 Portionen:

200 g Crème fraîche
200 g Mascarpone
Bund Schnittlauch
n. B. Petersilie oder Thymian bzw. Kräuter nach
Wahl, frische
Salz und Pfeffer
evtl. Zitronenpfeffer

