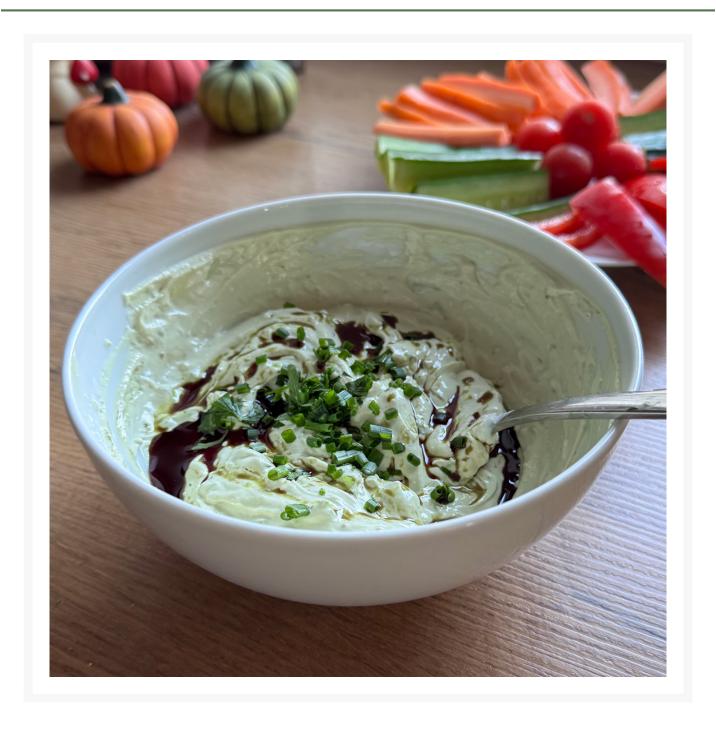


# Rezept Kürbiskernöl-Dip

#### **Produktfotos**



#### Kurzbeschreibung

- Mit steirischem Kürbiskernöl
- Perfekter Dip für Gemüsesticks & Co.
- Schnell gemacht

#### **Beschreibung**

Cremig, aromatisch und natürlich würzig – unser Kürbiskernöl-Aufstrich mit **steirischem Kürbiskernöl** ist vielseitig einsetzbar und in Minuten fertig. Ob als Brotaufstrich oder Dip zu knackigen Gemüsesticks – die Kombination aus selbstgemachtem Frischkäse, feinem Senf, Knoblauch und frischen Kräutern sorgt für herzhaften Genuss voller Nährstoffe.

### Zutatenliste

#### **Zubereitung**

250 g	Selbstgemachter Frischkäse (Eigenbeschaffung)	
30 ml	Steirisches Kürbiskernöl , ca. 2EL	
1 g	Senf, ca. 1TL (Eigenbeschaffung)	
1 St.	Knoblauchzehe (Eigenbeschaffung)	
	Petersilie, ca. eine Handvoll (Eigenbeschaffung)	
	Schnittlauch, ca. eine Handvoll (Eigenbeschaffung)	
1 g oder 1 Prise oder 0,5 TL	Salz (Eigenbeschaffung)	
1 Prise	Pfeffer (Eigenbeschaffung)	

## Zubereitung

- 1. Frischkäse am Vortag nach Grundrezept herstellen.
- 2. Alle Zutaten gut verrühren. Perfekt als Brotaufstrich oder Dip für Rohkost.

#### **Mehr Informationen**

Artikelnummer	002100600
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:15
Variante	250 g
Signal Wort	Nein
Portionen	8
Package Amount	0.000000

#### **Preise**

#### Zubereitung

Zubereitung		
	Pfeffer	CHF 0.00
	Salz, 1 g	CHF 0.00
	Schnittlauch	CHF 0.00
	Petersilie	CHF 0.00
	Knoblauchzehe	CHF 0.00

