

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

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



Senf

CHF 0.00



Selbstgemachter Frischkäse

CHF 0.00

