Kräuter-Frischkäse-Dip

Snacks & Partyrezepte · ca. 400 g · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 10 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Dill
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Frischkäse
- 150 g Schmand oder saure Sahne
- 1 TL Zitronensaft
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Gemüsesticks (Möhre, Gurke, Paprika, Kohlrabi) zum Dippen

ZUBEREITUNG

1. Kräuter und Knoblauch in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 8** hacken. Mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Frischkäse, Schmand, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zugeben und **20 Sek./Stufe 4** cremig verrühren.
3. Abschmecken und mit Gemüsesticks servieren.

> **Tipp:** Der Dip lässt sich einen Tag vorher zubereiten – die Kräuter ziehen dann noch besser durch.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://www.tm5-rezepte.de/