Rohkost mit Dip

Zutaten für 6 Portionen

- Gurke
- Paprika
- Kohlrabi
- Möhre
- Sellerie

Für den Dip

- 200 g Schmand
- 250 g Quark
- 1 EL Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel (klein)
- ½ TL Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 5 Minuten

Zubereitung

1. Wasche das Gemüse und schneide es in Sticks. Besonders hübsch wird das mit unserem Wellenschneider.
2. Für den Dip schälst du den Knoblauch und die Zwiebel.
3. Würfel die Zwiebel sehr klein. Presse den Knoblauch in eine Schüssel und füge die restlichen Zutaten hinzu. Verrühre alle Zutaten miteinander. Stelle den Dip bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.