

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Jalapeño Käse-Dip

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 40 g Walnusskerne, 3 EL Jalapeño Käse Gewürzzubereitung, Salz,
- Pfeffer, 150 g Joghurt, 100 g Frischkäse, 2 EL Tomatenmark,
- 3 EL Olivenöl, 1 TL Zitronensaft, Petersilie

Zubereitung:

1. Walnusskerne, bis auf 3 Hälften grob hacken u. in einer Pfanne ohne Fett anrösten.



2. Joghurt, Käse, Öl u. Zitronensaft verrühren. Tomatenmark, Walnüsse u. Gewürzmischung unterrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Petersilie abschmecken.



3. Dip in eine Servierschüssel füllen u. für 3-4 Std. abgedeckt kaltstellen. Mit frischer Petersilie u. ganzen Walnüssen garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Auch lecker als Dip zum Grillen oder Raclette!

