

Kochen mit Klaus

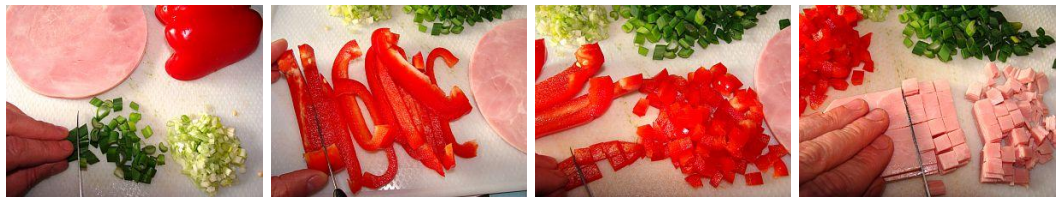
Paprika-Schinken-Dip

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 200 g Kräuter-Frischkäse, 2 EL Milch, 1 kleine rote Paprika, Pfeffer,
- 1 Lauchzwiebel, 100 g gekochter Schinken, Zucker, Zitronensaft,
- Cayennepfeffer, Salz, 1 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Lauchzwiebel waschen, putzen, das Weiße fein würfeln, das Grüne in Ringe schneiden. Paprika waschen, putzen u. mit Schinken klein würfeln.



2. In einer Schüssel Frischkäse mit der Milch verrühren. Frischkäse mit Zitronensaft, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer u. Zucker pikant abschmecken.



3. Paprika, Schinken u. Zwiebeln unterheben. Petersilie einrühren u. alles in eine Servierschüssel füllen. Mit Petersilie garnieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Kracker reichen. Es eignen sich auch Gurken oder Grissini-Stangen oder Chips.

