

Kochen mit Klaus

Fondue-oder Raclette-Dips - leicht gemacht

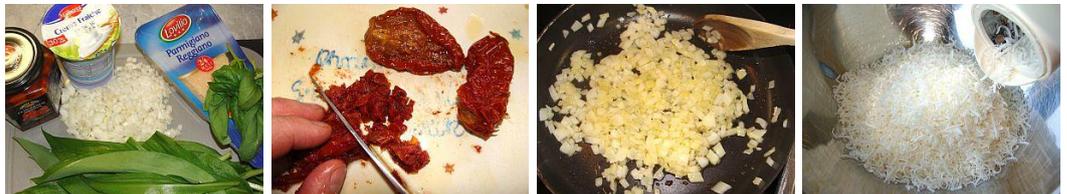
Parmesan-Bärlauch Dip

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 kleine Zwiebel, 45 g Parmesan, 45 g getrocknete Tomaten in Öl,
- 2 Stiele Basilikum, 50 g frischer Bärlauch, 200 g Crème fraîche,
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Tomaten abtropfen lassen u. fein würfeln. Zwiebel klein würfeln u. in etwas Tomatenöl glasig dünsten.



2. Parmesan fein reiben. Basilikumblättchen abzupfen u. mit dem Bärlauch klein hacken.



3. Alle Zutaten mit Schmand verrühren, mit Salz u. Pfeffer würzen.



Tipp des Chaoten:

Zu gebratenem Spargel in Schinkenhülle mit Baguette reichen.

