

Kochen mit Klaus

Walnuss-Käse-Dip

Zutaten: (Für 8-10 Personen)

- 250 g Quark, 150 g Frischkäse, 200 g Crème fraîche, 150 g Joghurt,
- 5 EL gehackte Walnüsse+5 halbe, 1 kleine Zwiebel, 1 Knobizehe,
- 150 g Blauschimmelkäse (halbfest), frische Minze, TK-Schnittlauch,
- Salz, Pfeffer, 1 Rolle Pumpernickel, Eisbergsalatblätter

Zubereitung:

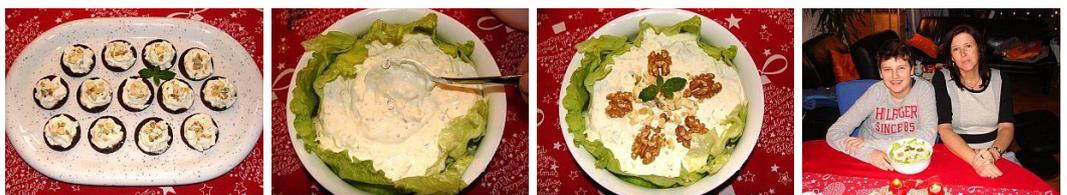
1. Käse fein zerkrümeln, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Minze waschen, Krone aufheben, Rest fein hacken.



2. Quark, Frischkäse, Sauerrahm, Joghurt u. Minze glatt verrühren. Je $\frac{3}{4}$ Blauschimmelkäse, $\frac{3}{4}$ gehackte Nüsse u. Schnittlauch zugeben. Alles gut vermengen u. mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Pumpernickel mit Dip bestreichen, mit geh. Nüssen u. Käse bestreuen.



3. Eine Schüssel mit Salatblättern auslegen, restl. Dip einfüllen, mit restl. Nüssen u. Käse bestreuen. Mit Walnusshälften u. Minze garnieren.



Tipp des Chaoten:

Den Dip auf Pumpernickel und/oder zum Büfett servieren.

