

Kochen mit Klaus

Fondue-oder Raclette-Dips - leicht gemacht

Würzige Kräutercreme

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 200 g Crème fraîche, 200 g Frischkäse, ½ Zitrone, 1 EL Senf, Zucker,
- Himalaya-Salz, Pikante Pfeffermischung, 1 Zwiebel, 1 Tomate,
- Schnittlauch & Petersilie, 2 TL gerebelten Majoran

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel fein würfeln, im Öl glasig dünsten. Tomate vierteln, entkernen u. klein würfeln. Schnittlauch u. Petersilie klein schneiden.



2. Crème fraîche mit dem Frischkäse, Senf u. Zitronensaft glattrühren. Zwiebeln, Tomaten, Majoran, Schnittlauch & Petersilie unterheben.



3. Kräutercreme mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken, in eine Servierschüssel füllen u. mit frischer Petersilie garnieren.



Tipp des Chaoten:

Zum Raclette, Fondue oder zu Ofenkartoffeln servieren!



Erstellt von Klaus am 03.10.2016