

# 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.

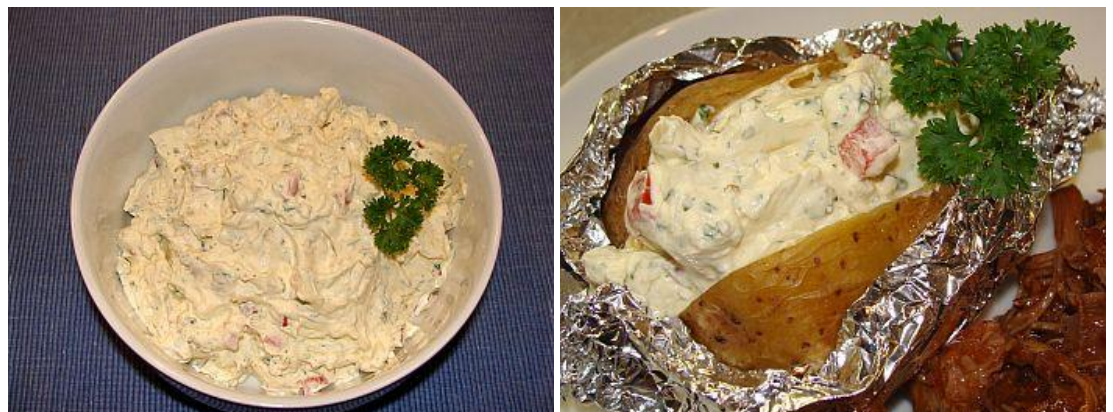


3. Kräutercreme mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken, in eine Servierschüssel füllen u. mit frischer Petersilie garnieren.



*Tipp des Chaoten:*

*Zum Raclette, Fondue oder zu Ofenkartoffeln servieren!*



Erstellt von Klaus am 03.10.2016