# Fenchel-Dip

Schnell und lecker, das einfache Rezept für einen tollen Fenchel-Dip ist nicht nur bei gesundheitsbewussten Essern ein Hit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Topfen |
| 250 g | Kräuterfrischkäse |
| 1 Stk. | Fenchelknolle |
| 1 Bund | Schnittlauch |
| 1 Prise | Kräutersalz |
| 1 Prise | Zwiebelsalz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 2 cl | Zitronensaft |
| 1 Schuss | Milch |

## Zubereitung

1. Für den Fenchel-Dip in einer kleinen Schüssel Topfen und Frischkäse miteinander verrühren. Fenchel und Schnittlauch unter fließendem Wasser abwaschen, trocken schleudern und klein schneiden.

2. Vom Schnittlauch ¼ zur Seite stellen, den Rest zum Topfen geben und gut miteinander verrühren. Nun mit Kräutersalz, Pfeffer und ein wenig Zwiebelsalz abschmecken.

3. Ein Spritzer Zitronensaft rundet das Ganze noch ab und gibt dem Dip eine fruchtige Note. Ist der Dip zu fest, einen Schuss Milch unterrühren!

## Tipp

Ein leckerer Fenchel-Dip schmeckt nicht nur zur Rohkost besonders lecker, sondern auch über gekochten Kartoffeln oder einfach auf frischem Brot.  Knoblauchliebhaber können noch zerdrückten frischen Knoblauch mit in den Dip geben!