Blauschimmelkäse-Dip

Der Blauschimmelkäse-Dip schmeckt hervorragend zu Rohkost wie Paprika oder Sellerie. Das Rezept ist blitzschnell zubereitet, die nächste Party kann kommen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

130 g	Sauerrahm
120 g	Mayonnaise
120 g	Blauschimmelkäse

Zum Abschmecken

1 Schuss	Weißweinessig
1 Schuss	Zitronensaft
1 Schuss	Tabascosauce
1 Stk.	Knoblauchzehe (fein gehackt)
1 Stk.	Zwiebel (fein gehackt)
1 Prise	Petersilie (fein gehackt)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den **Blauschimmelkäse-Dip** zu Anfang Sauerrahm und Mayonnaise vermengen. Nun den Weißweinessig, Zitronensaft und Tabascosauce einrühren.

2. Eine Knoblauchzehe schäle, fein zerhacken und zum Dip geben. Petersilie ebenso fein zerhacken. Eine Zwiebel abziehen und zerteilen. Petersilie und Zwiebel unter den Dip rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Käse grob zerkleinern und unterheben.

3. In kleinen Schälchen servieren, nach Belieben mit Petersilienzweigen dekorieren.

Tipp

Vor dem Anrichten den Blauschimmelkäse-Dip mit Petersilienzweigen dekorieren.