

Cremiger Blauschimmelkäse-Dip

Wer statt Chips lieber Gemüsesticks knabbert, sollte sich dieses Rezept nicht entgehen lassen: Ein cremiger Blauschimmelkäse-Dip gibt der Rohkost eine köstliche pikante Note.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

4 EL	Sauerrahm
4 EL	Mayonnaise
1 TL	Worcestershiresauce
1 TL	Senf
0.5 TL	Knoblauchpulver
0.5 TL	Ziebelpulver
1 Prise	Salz
100 g	Blauschimmelkäse

Zubereitung

1. Für den cremigen Blauschimmelkäse-Dip Sauerrahm mit Mayonnaise, Senf, Worcestershiresauce, Salz, Knoblauch- und Ziebelpulver zu einer glatten Creme verrühren.
2. Den Blauschimmelkäse fein zerbröseln und gut untermengen. Den Dip bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Ein cremiger Blauschimmelkäse-Dip schmeckt wunderbar zu rohem Gemüse (v.a. Karotten oder Sellerie), aber auch auf Crackern oder Baguette.