Kräuter-Dip

Der Kräuter-Dip darf auf der nächsten Party nicht fehlen. Das Rezept passt auch gut als Aufstrich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

200 g	Mayonnaise (25%)
150 g	Naturjoghurt
100 g	Essiggurken (oder Gewürzgurken)
3 Stk.	Eier
2 Stk.	Zwiebel
1 TL	Dille
1 TL	Schnittlauch
1 TL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Der **Kräuter-Dip** schmeckt besonders lecker, wenn er selbst zubereitet wird. Zu Beginn einen Topf mit Salzwasser aufkochen.

2. Die Eier etwa 10 Minuten lang hart kochen lassen, unter kaltem Wasser abschrecken und pellen. Anschließend in feine Würfel schneiden. Gurken ebenso fein würfeln.

3. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Dill, Schnittlauch und Petersilie bei Bedarf waschen und trocknen, ebenfalls fein hacken.

4. Eier, Gurken, Zwiebeln und Kräuter in eine Schüssel geben, vorsichtig mit dem Naturjoghurt und der Mayonnaise vermengen.

5. Vor dem Servieren mit Salz wie auch Pfeffer abschmecken.

Tipp

Kornbrot in Scheiben mit dem Kräuter-Dip servieren oder als Beilage zu Gemüse und Fingerfood.