

## Würziger Blauschimmelkäse-Dip

Der würzige Blauschimmelkäse-Dip schmeckt hervorragend mit frischer Rohkost. Ein tolles Rezept für Partys oder einfach zwischendurch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



### Zutaten

220 g	Blauschimmelkäse
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
100 ml	Olivenöl
20 ml	Rotweinessig
15 ml	Zitronensaft
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 TL	Petersilie
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

### Zubereitung

1. Zuerst für den **würzigen Blauschimmelkäse-Dip** den Käse in feine Brösel zerteilen und mit dem durchgepressten Knoblauch in einer Schüssel vermengen.
2. Anschließend die abgepellte Zwiebel in feine Stücke hacken und zu der Blauschimmelkäse/Knoblauch Mischung hinzugeben.
3. Jetzt die Petersilie, Essig, Olivenöl und den Zitronensaft untermengen und das Ganze gut vermischen. Nun den Dip mit Pfeffer abschmecken und dekorativ anrichten.

### Tipp

Ob rohes Gemüse, knackiges Weißbrot oder Cracker, der Blauschimmelkäse-Dip ist immer ein absolutes Highlight.