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.	Knoblauchzehe
100 ml	Olivenöl
20 ml	Rotweinessig
15 ml	Zitronensaft
0.5 Stk.	Zwiebel
1 TL	Petersilie
1 Prise	Pfeffer

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.