



Rezepte aus der Behr Küche

Frischkäse-Kräuter-Dip



Zutaten für 4 Personen

1 Kohlrabi
200g Carotinen
1 Staudensellerie

Für den Dip:

1 Packung Frischkäse
2 EL saure Sahne
3 EL Mayonnaise
ca. 25 g Päckchen „8 Kräuter“ gefroren
Curry, Paprika, Pfeffer, Salz, Zucker

Zubereitung:

Den Kohlrabi schälen und in Sticks schneiden. Die Carotinen und den Staudensellerie waschen. Die Staudenselleriestangen ebenfalls in Sticks schneiden.

Den Frischkäse mit der Mayonnaise, der sauren Sahne und der Kräutermischung in eine Schüssel geben und verrühren. Mit ordentlich Curry sowie Paprika, Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker abschmecken.