

# grüner Knoblauch-Dip

---

**Zutaten:**

350 g Quark  
200 g Schmand  
3-5 Knoblauchzehen je nach Geschmack  
100 g Petersilie  
100 g Basilikum  
3 EL gemahlene Mandeln  
Saft von einer halben Zitrone  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Zusammen mit den restlichen Zutaten – bis auf Petersilie und Basilikum – in einen hohen Mixbehälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und fein durchmixen. Die Petersilie und das Basilikum waschen und abzupfen. Die Blätter dann ebenfalls in das Mix-Gefäß geben und mit dem Pürierstab zerkleinern.

**Tip:**

einfach mal zu [Spare Ribs in Honig-Dunkelbier-Marinade](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:gruener_knoblauch-dip) probieren !

**Historie:**

[Grillen](#)  
[Essen und Mehr](#)

From:  
<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**



Permanent link:  
[https://www.ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:gruener\\_knoblauch-dip](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:gruener_knoblauch-dip)

Last update: **25.03.2022 18:16**