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 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?rev=1530122118

Last update: **25.03.2022 18:16**