



Dip Meditrranée

- **Küche:** Französisch, Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Dipp für frisches Gemüsesticks, Tomaten oder Grissini

Zutaten

- 200 g Bresso Frischkäse
- 1 Tl frischer Rosmarin, gehackt
- 2 El geröstete Sonnenblumenkerne, gehackt
- 1 El Kräuter der Provence
- ½ fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 fein geschnittene Schalotte
- 1 vollreife Tomate in kleinen Würfeln
- 2 El gutes Olivenöl
- Ev. etwas frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Bresso mit dem Olivenöl glatt rühren, Rosmarin, Knoblauch, die Schalotte, die Kräuter und die Tomatenwürfel unterheben, ev. noch mit etwas frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen.

Rezeptart: Dips **Tags:** einfach und schnell, frisch, lecker, pikant **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/dip-meditrranee/>