



# 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/>