

Gorgonzola - Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Zu Rohkoststicks, Cräckern oder auf knusprigem Brot

Zutaten

- 100 g rindenfreier Gorgonzola
- 100 ml Schmand
- 100 ml Mayonnaise (Gekonntgekocht Basisrezept)
- 3 El Zwiebelwürfel
- 2 El frischer Schnittlauch, gehackt
- 5 - 6 Radieschen, in kleinen Würfeln
- Etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Den zerbröckelten Gorgonzola durch ein Küchensieb streichen und mit der Mayonnaise und dem Schmand glatt rühren. Mit etwas Cayenne würzen, Schnittlauch und die Radieschen Würfelchen unterheben.

Rezeptart: Dips

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