Rauke-Frischkäse Dip

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 4m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 9m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '9', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '4m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });

Einfach und schnell gemacht, würzig-scharf, ideal zum Grillen

Zutaten

- 80 g Rauke, verlesen, in kaltem Wasser aufgefrischt, gut abgelaufen
- 1 Knoblauchzehe, grob gehackt
- 1 kleine, rote Peperoni ohne Kerne, in dünnen Streifen
- 400 g Doppelrahm-Frischkäse (Philadelphia oder Gervais)
- 400 g saure Sahne
- 6 EL Milch
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas Cayenne Pfeffer nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Rucola und Knoblauchwürfel mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt2

Mit dem Frischkäse, der sauren Sahne und der Milch glatt verrühren, würzen und die Peperoni Streifen unter mischen.

Schritt3

Anrichten und mit einigen grob gehackten Rauke Blättern garnieren.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)237
- Fett (g)21
- KH (g)4
- Eiweiss (g)7
- Ballast (g)1

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rauke-frischkaese-dip/