01.12.2025 03:43 1/1 grüner Knoblauch-Dip

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

Last update: 25.03.2022 18:16

