

# 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“ probieren !

## Historie:

Grillen  
Essen und Mehr

From:  
<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**



Permanent link:  
[https://ddws.de/fuer\\_s\\_grillen:gruener\\_knoblauch-dip?rev=1530122030](https://ddws.de/fuer_s_grillen:gruener_knoblauch-dip?rev=1530122030)

Last update: **25.03.2022 18:16**