



Bunter, herzhafter Frischkäse - 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 Ofenkartoffeln, gebackene Kartoffeln oder auch Kartoffel - und Tortilla Chips aus dem Supermarkt

Zutaten

- 125 g Doppelrahm - Frischkäse
- 75 g saure Sahne oder Schmand
- 75 ml Tomatenketchup
- 75 g Salatgurke in groben Würfeln
- 1 kleine Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 El entkernte, geschälte grüne Paprikaschote in groben Würfeln
- 1 El entkernte, geschälte rote Paprikaschote in groben Würfeln
- 1 El entkernte, geschälte gelbe Paprikaschote in groben Würfeln
- Salz, Chili aus der Mühle nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Das vorbereitete Gemüse mit dem Pürierstab nur leicht - grob zerkleinern, damit die Einlage sichtbar bleibt.

Schritt2

Den Frischkäse, die saure Sahne und den Ketchup dazu geben, unterheben und herzhaft, feurig abschmecken.

Rezeptart: Dips **Tags:** frischkäse, saure sahn

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-herzhafter-frischkaese-dip/>