



# 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/>