



# Bärlauch-Dip mit Gemüsesticks

Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Radieschen	1 Bund
Bärlauch	50 g
Frischkäse, natur	400 g
Milch	4 EL
Süßer Senf	1 TL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Salatgurken	1 St.
Kohlrabi	2 St.

## Zubereitung

🔪 Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Radieschen waschen, Enden entfernen und klein würfeln. Bärlauch waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden.
2. In einer Schüssel Frischkäse mit Milch, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Radieschen und Bärlauch unterrühren.
3. Gurke und Kohlrabi waschen, nach Belieben schälen und in Stifte schneiden. Bärlauch-Dip mit Gemüsesticks servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	223 kcal		
Kohlenhydrate	25 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	14 g	Fette	9 g