



Blue-Cheese-Dip

Zeit gesamt
35minZubereitungszeit
5minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Blauschimmelkäse	175 g
Joghurt, natur	100 g
Milch	30 ml
Salz	

Pfeffer, schwarz gemahlen

Schnittlauch, frisch 5 g



Küchenutensilien

große Schüssel

1. Blauschimmelkäse mit der Hand grob zerpfücken und in eine Schüssel geben. Joghurt und Milch mit in die Schüssel geben und mit einem Schneebesen cremig rühren. Blue-Cheese-Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Blue-Cheese-Dip mit Schnittlauch bestreut zu Crackern servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	734 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	46 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	57 g