



Rezepte > Sauce

Blue-Cheese-Dip

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Blauschimmelkäse	175 g
Joghurt, natur	100 g
Milch	30 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Schnittlauch, frisch	5 g

Zubereitung



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