

Rucola-Frischkäse-Dipp

Zutaten:

- 1 Bund Rucola
- 1-2 EL Olivenöl
- 2 EL Pinienkerne
- 200g Frischkäse
- 2 EL geriebenen Parmesan
- 1-2 EL schwarze Oliven
- Salz + Pfeffer aus der Mühle
- Paprikapulver
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Geputzte Rucolablätter (Stängel entfernen) mit Olivenöl mit einem Mixer oder Pürierstab zu einer Paste verarbeiten. Pinienkerne dazu geben.

Mit Frischkäse und den weiteren Zutaten verrühren. Oliven entkernen und fein hacken. Ebenfalls unterrühren.

Mit den Gewürzen abschmecken.

Passt gut zu frischem Stangenbrot oder Tomatenbrot.



WARENDORF



EFRINGEN-KIRCHEN