



Vorspeisen und
Salate



Meine
Bewertung



TM6, TM5

Zutaten

200 g Cheddar Käse, orange, in Stücken (2 cm)

100 g Karotten, in Stücken (3 cm)

2 Frühlingszwiebeln, in Stücken (3 cm)

500 g Frischkäse

2 TL Dijonsenf

1½ TL Knoblauch, gemahlen

½ TL Paprikapulver

1-1½ TL Salz

2 Prisen schwarzer Pfeffer, gemahlen

1 Bund Petersilie, frisch

Cracker, pikant, zum Servieren

Nützliches Zubehör

große Servierplatte, Frischhaltefolie

Karotten-Käse-Dip

Zubereitung

1. Käse in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 7** zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
2. Karotten und Frühlingszwiebeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Anschließend nochmals **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. 75 g zerkleinerten Käse, Frischkäse, Senf, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zugeben und **15 Sek./Stufe 3** mischen.
5. Masse löffelweise auf eine Servierplatte geben, zu einer Karotte formen und die Ränder mit der Löffelrückseite glatt streichen. Geformte Karotte mit dem restlichen Käse bestreuen und leicht andrücken.
6. Petersilie als Karottengrün arrangieren und mit Crackern nach Wahl servieren oder mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps

- Wenn es schnell gehen soll, Dip einfach in einer Schüssel servieren.
- Reste des Dips eignen sich hervorragend zum Verfeinern von Gemüse und Saucen.

Variante

- Auch mehrere kleiner geformte Karotten sehen hübsch aus.



Arbeitszeit:
15 Min.



Gesamtzeit:
15 Min.



1
Ganzes Rezept



einfach



Ganzes Rezept: Energiewerte 10773 kJ/2573 kcal
Eiweiß 0 g, Kohlenhydrate 27 g, Fett 227 g