

## Hüttenkäse-Dip



### Zutaten für 4 Portionen



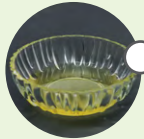
1 EL Oregano



200 g Hüttenkäse



3 EL Joghurt (1,5 % Fett)



1 EL Olivenöl



etwas Paprika edelsüß



etwas Jodsalz mit Fluorid  
etwas Pfeffer



### Küchenwerkzeuge ⌚ Zeit 5 min

○ Küchenmesser

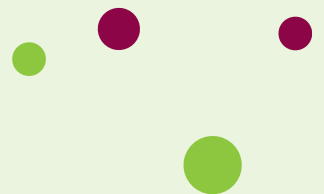
○ Esslöffel

○ Schneidebrett

○ Schale

### \* Variation

*Es können auch getrocknete  
Kräutermischungen eingesetzt werden,  
z. B. Kräuter der Provence.*



[www.in-form.de](http://www.in-form.de)  
[www.diekuechenpartie.de](http://www.diekuechenpartie.de)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

## Hüttenkäse-Dip



### Zubereitung für 4 Personen

- 1** Oregano waschen, trockenschütteln und Blättchen abzupfen.
- 2** Hüttenkäse, Joghurt, Öl und die Hälfte des Oreganos miteinander verrühren.
- 3** Mit Salz und Pfeffer würzen und mit restlichem Oregano garnieren.



### Tipps + Tricks

- Hüttenkäse ist eine Frischkäsesorte und wird auch als körniger Frischkäse bezeichnet.



### Eigene Notizen

---

---

---

---

---

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages