

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

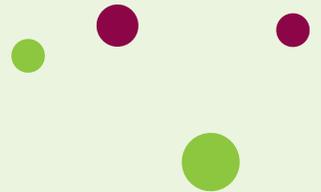
○ Esslöffel

○ Schneidebretter

○ Schale

* Variation

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



www.in-form.de
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