

Pikanter Frischkäse-Dip mit Kürbiskernöl

Beim Frischkäse-Dip sorgen Kürbis- und Chiliöl für würzige Schärfe. Der Dip passt gut zu Karotten- oder Gurkensticks, Salzgebäck und geröstetem Brot.

Frischkäse und Sauerrahm mit einem Schneebesen oder Löffel gut verrühren, dann das Kürbiskernmus sowie etwas Kürbiskernöl unterheben und die Konsistenz prüfen.

Die Masse sollte nicht zu flüssig sein.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein paar Tropfen Chiliöl unterrühren.

Achtung: Es dauert einen Moment, bis sich die Schärfe entfaltet. Daher lieber vorsichtig dosieren und nachwürzen.

Zutaten:

- 2-3 EL Frischkäse, nicht zu fetthaltig
- 2-3 EL Sauerrahm
- 2 EL Kürbiskernmus und etwas Kürbiskernöl

*wer kein Kürbiskernmus hat,
kann auch Kürbiskerne
kleinhacken und etwas mehr
Kürbiskernöl verwenden.*

- Kräutersalz oder normales Salz
- Pfeffer
- Chiliöl

