

Mediterraner Toskana Dip (TM)

Bianca Rupp, selbst. Pampered Chef Beraterin, 55234 Monzernheim, 0173/7509328

Zutaten

250g Feta
300g Doppelrahm Frischkäse
1 Knoblauchzehe
10 getrocknete Tomaten
40ml Olivenöl
45g Tomatenmark
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
2 TL Italienische Kräuter
1Prise Cayenne Pfeffer



Zubereitung

Als erstes werden der Knoblauch und die getrockneten Tomaten 7 Sek. auf Stufe 8 im Thermomix zerkleinert. Danach mit dem Spatel alles vom Rand nach unten schieben. Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und alles 35 Sek. auf Stufe 4 cremig rühren. Jetzt wird der Dip in die kleine Servierschüssel gefüllt und für ca. 3 Std. in Kühlschrank zum Durchziehen gegeben. Danach kann serviert werden. Dazu passt super mein Fladenbrot vom Zauberstein.
(Rezept findest du unter Rezepte von A-Z)