

Startklar?



Kräuterdip

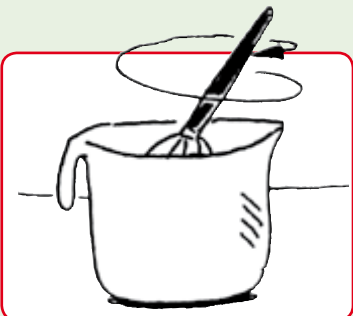
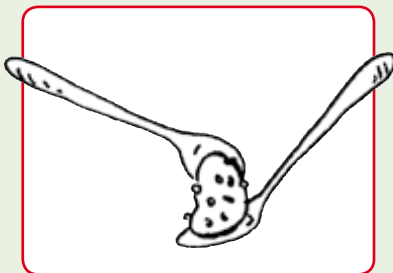
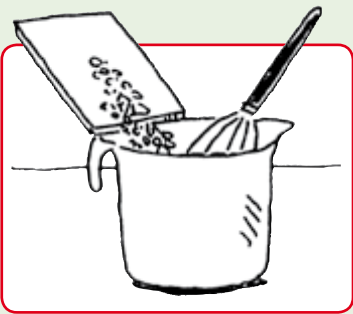
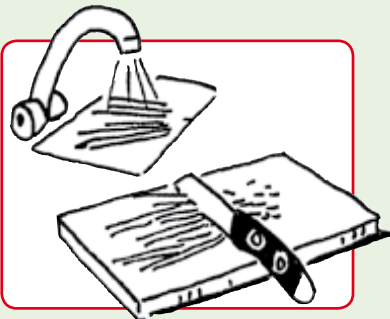


Arbeitsgeräte:

Rührschüssel
Schneidebrett
Küchenmesser
Abfallschüssel
Schneebeesen
2 Teelöffel
kleine Schüssel
großer Löffel

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Magerquark
1 Becher (125 g) Naturjoghurt
1 Prise Jodsalz
Pfeffer
frische Kräuter wie Petersilie,
Kresse, Dill



So wird es gemacht:

- 1 Gib Quark und Joghurt in die Rührschüssel.
- 2 Würze mit 1 Prise Salz und etwas Pfeffer.
- 3 Wasche die Kräuter.
Schüttele sie vorsichtig trocken.
- 4 Zupfe kleine Blättchen ab.
Entferne die dickeren Stiele.
Schneide die Blättchen klein und gib sie in den Dip.
- 5 Rühre mit dem Schneebeesen alles gut um.
- 6 Mache die Chefkochprobe.
Wenn nötig, würze mit Salz oder Pfeffer nach.
Rühre gut um und koste erneut.
Schmeckt dir jetzt der Kräuterdip?
- 7 Richte den Dip in einer kleinen Schüssel an.

Frage:

Welche Kräuter hast du verwendet?



Fertig?