



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

bayerischer Meerrettichdip



Einkaufsliste:

Creme Fraiche, 150 g

Topfen, 100 g

Meerrettich, frisch

Zwiebel, 1

Salz

Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Bayerische Brotzeit - bayerischer Meerrettichdip

| | | |
|---|--|--|
| |  einfach schnell |  preiswert |
|  kalt servieren | | |
| | |  To Go Food Party |

Vorbereitung:

- Zwiebel klein schneiden und
- in heißem Wasser ca. 1 min. blanchieren,
- abtropfen und abkühlen lassen,
- den frischen Meerrettich reiben

Zubereitung:

- in einer Schüssel Creme Fraiche, Topfen, Zwiebeln und Meerrettich glatt rühren,
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

Tipps:

- Statt des bayerischen Topfen könnt ihr auch cremigen Joghurt (10 %) nehmen.
- Bitte den frisch geriebenen Meerrettich wegen seiner Schärfe vorsichtig einsetzen.

