



# Dip aus Blauschimmelkäse

Schwierigkeitsgrad: leicht

## Zutaten:

- 125ml Sahne
- 125ml Sauerrahm
- 125ml zerkrümelter Blauschimmelkäse
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Limonensaft (30g)
- 2 Esslöffel klein gehackte Schalotten (30g)
- 2 Esslöffel gehackter Schnittlauch (30g)
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

## Zubereitung:

1. In einer Küchenmaschine Sauerrahm, Sahne, Schalotten, Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer solange verrühren, bis eine gleichförmige Masse entsteht. Den Blauschimmelkäse hinzufügen und ca. 2-3 Mal mixen, bis wiederum eine gleichförmige Masse entsteht. Aus der Küchenmaschine nehmen und gehackten Schnittlauch unterrühren.

Mit kalten Hähnchenflügeln oder Gemüse servieren.