



Rezept

RUCOLA-FRISCHKÄSE-DIP

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Handvoll (ca. 70 g) Rucola
- 50 g Goldmarie Cashewkerne
- 200 g Frischkäse natur
- 3 EL geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- 1 Pack. (200 g) Goldmarie Knäckebrot
Käse & Kürbiskern

Zubereitung:

Zum Vorbereiten Rucola waschen, putzen, trocken tupfen, bis auf einige Blätter zum Garnieren, grob schneiden. Cashewkerne hacken.

Für die Creme Frischkäse mit Rucola, Nüssen und Parmesan in den Mixer geben, kurz mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 30 Min. durchziehen lassen. Mit Knäckebrot servieren.