



*Köstliche
Herbstdips*



Köstliche Herbstdips

Zutaten für 4 Personen:

Walnussdip:

- 50 g Frischkäse
- 20 g Walnüsse gehackt
- 2 Zweige Petersilie gehackt
- etwas Sahne
- Salz und Pfeffer

Roquefort Cremedip:

- 50 g Roquefort
- 150 g Speisequark 20 %
- 5 EL Sahne
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 TL weißen Essig
- etwas Salz und Pfeffer



von
Edelgard

Walnussdip: Alle Zutaten miteinander vermischen und die Creme abschmecken.

Roquefortcremedip: Roquefort zerbröckeln und zerdrücken und mit allen Zutaten cremig rühren.

Dazu passt: frisches Demeter Baguette und ein Glas Reposo-Pago Casa Gran, unser temperamentvoller Spanier.