

Harissa-Dip



Zutaten:

400 g Frischkäse
200 g Schmand
50 g Naturjoghurt
3 TL Harissa
1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten homogen miteinander vermischen.

Um einen intensiveren Geschmack zu erzielen, können Sie den Dip ein paar Stunden früher oder schon am Vortag vorbereiten.

Eine Stunde vor dem Servieren sollte der Dip aus dem Kühlschrank genommen werden.

Dieser Dip eignet sich zu frischem Brot, Taco-Chips, Krabben sowie Gemüse.

Harissa ist eine scharfe Gewürzmischung und sollte vorsichtig dosiert werden.

Unser Tipp

Sie können ebenfalls Ihre eigene Antipasti herstellen: den Dip einfach als Füllung für Mini-Paprika oder Champignons nutzen.

