



Frischkäse-Dip (schnell)



Zutaten:

300 g Frischkäse
200 g Creme Fraiche
1 TL Salz
½ TL Paprikapulver
½ TL Pfeffer (bunt)
½ TL Knoblauchpulver

Zubereitung:

- Alles zusammen in eine Schüssel geben und gut rühren.
- **TIPP:** Der Frischkäse hält gekühlt im Kühlschrank ca. 5 Tage.

Geschafft! Guten Appetit!



ca. 2–5 Minuten



ca. 4–6 Portionen



kalt/warm

#Beilage #Dip

Heimatkost-Tipp:

Sehr lecker schmecken die Heimatkost Spinat-Bällchen zu dem Frischkäse-Dip.

