CHEFKOCH.DE

Das Leben schmeckt schön.

Chili - Frischkäse - Dip

auch als Brotaufstrich, angenehm süß - scharf

Den Frischkäse mit der Milch cremig rühren. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Chilischoten fein hacken. Die Mandeln ohne Fett goldbraun rösten. Die Rosinen im Apfelsaft einweichen, dann abgießen.

Lauchzwiebelringe, Chilischoten, Mandeln und Rosinen zum Frischkäse geben. Alles gut verrühren und mit Kreuzkümmel und Koriander abschmecken.

Dieser Dip/Brotaufstrich ist eine raffinierte Mischung von scharfen und süßen Zutaten und exotischen Gewürzen. Lecker auch zu Grillkartoffeln.

Arbeitszeit:	ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad:	simpel
Kalorien p. P.:	keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

2 Becher	Frischkäse
1 EL	Milch
½ Bund	Lauchzwiebel(n)
4 kleine	Chilischote(n) aus dem Glas
1 EL	Mandelblättchen
2 TL	Rosinen
½ Glas	Apfelsaft
	Kreuzkümmel, gemahlen
	Koriander, gemahlen

Verfasser: strandundmeer