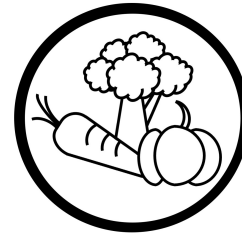


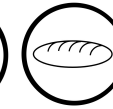
Randen Dip



1 Schälchen



Vorbereitung
10 Minuten



Schmeckt
mit Brot



Vegi



Gluten
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

2EL Olivenöl
100g rote Randen
½ mittlere rote Zwiebeln
Salz

Olivenöl in den Mixtopf geben, die Randen waschen, schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in den Mixtopf legen. Mit Salz abschmecken. 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.

Mit dem Gummischaber die Masse nach unten schieben und 5 Minuten bei 100° auf Stufe 2 dünsten.

2 Zw. Peterli
30g Meerrettich

Den Peterli waschen und dazugeben. Meerrettich schälen, in Stücke schneiden und ebenfalls dazugeben. 10 Sekunden auf Stufe 10 pürieren.

200g Frischkäse

Den Frischkäse hinzufügen und 10 Sekunden auf Stufe 3 unterziehen. Den Dip aus dem Mixtopf nehmen und in einem Schälchen anrichten.

