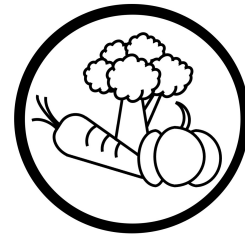


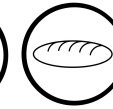
Spargel Dip



1 Schälchen



Vorbereitung
10 Minuten



Schmeckt
mit Brot



Vegi



Gluten
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

3 Kartoffeln
8 weisse Spargel

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Spargeln schälen, den hinteren Teil so weit wie nötig abschneiden und ebenfalls garen. Du kannst hier aber auch gut übrig gebliebene Spargeln und Kartoffeln verwenden.

200g Frischkäse
½ TL Salz
1TL getrockneter Tymian

Frischkäse, Kartoffeln und Spargeln in einem hohen Gefäss zusammen mit den Gewürzen pürieren oder einfacher im Thermomix® (TM) 10 Sekunden bei Stufe 7 zerkleinern.

Wenn du eine kleinere Menge machst, empfehle ich dir im TM den Prozess des Zerkleinerns mehrmals zu wiederholen und dabei die Masse immer wieder mit einem Gummischaber nach unten zu schieben.

Den Dip mit Brot geniessen.

