

DER PERFEKTE KÄSEDIP



ZUTATEN

FÜR DIE PETERSILIENBUTTER:

1 GOLDSTEIG Butter 250 g

50 g Petersilie

Salz, Pfeffer

FÜR DIE CASHEWCREME:

250 g geröstete und gesalzene
Cashewkerne

100 ml Gemüsebrühe

1 GOLDSTEIG Ricotta 250 g

1 GOLDSTEIG Mascarpone 250 g

Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb



Ihnen gefällt dieses Rezept und
Sie möchten es herunterladen
oder teilen?



ZUBEREITUNG

1. GOLDSTEIG Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.
2. Die Petersilie waschen, klein hacken und in einem Mörser zu einem feinen Brei zerreiben. Den Petersilienbrei unter die GOLDSTEIG Butter geben und verrühren. Die Petersilienbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Cashewkerne in die Brühe einlegen und in einem Mixbecher mit einem Pürierstab fein mixen, GOLDSTEIG Mascarpone und GOLDSTEIG Ricotta sowie die Cashewkernmasse verrühren.
4. Den Dip mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.



Snacks



Vorspeise



vegetarisch

PRODUKTE AUS DIESEM REZEPT



GOLDSTEIG Butter

Art.-Nr. 21

10 kg



GOLDSTEIG Mascarpone

Art.-Nr. 1019

2 kg