

KÄSEDIP / WARMER DIP ZUM FRÜHSTÜCK



Dieser cremige Dip aus Hirtenkäse ist ganz schnell zubereitet und schmeckt Samira und Ela am besten zum herzhaften Frühstück. Sie lieben den leckeren Käsedip zu Brot oder auch Gemüsesticks. Ihr könnt den Dip auch mit Kräutern oder Gewürzen eurer Wahl verfeinern.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

KÄSEDIP

Reibe den Käse fein oder zerkrümele ihn mit den Händen in einen Topf. Gieße die Sahne hinzu und lasse die Käsesoße unter Rühren aufkochen. Gib das Mehl hinzu, sobald sich der Käse aufgelöst hat. Rühre nun so lange, bis der Käsedip etwas eindickt. Serviere ihn noch warm zum Frühstück zu Brot oder Gemüsesticks. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KÄSEDIP:

- 250 g** Hirtenkäse (Beyaz peyniri)
- 200 g** Sahne
- 2 EL** Mehl