

Dirty Martini Dip mit CAMBOZOLA

 20 Minuten  6 Portionen

ZUTATEN:

- 200 g CAMBOZOLA
- 150 g Frischkäse
- 100 g Joghurt
- 1 EL Martini
- 2 Essiggurken
- 50 g Oliven
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. CAMBOZOLA in kleine Stücke schneiden. Essiggurken und Oliven fein hacken, Zitrone abreiben und auspressen. Alles beiseite stellen.
2. CAMBOZOLA in eine Schüssel geben und Frischkäse, Joghurt, Martini, Zitronensaft hinzufügen. Mit einer Gabel die Zutaten gut vermischen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Gehackte Gurken und die Hälfte Oliven vorsichtig unter die CAMBOZOLA-Mischung heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Dip in eine Servierschale geben und mit den restlichen Oliven, Olivenöl und Zitronenabrieb garnieren. Den Dip mit Cracker oder Brotscheiben servieren.

Pro Portion ca. 238 kcal., Eiweiß 7,4 g, Fett 22 g, Kohlenhydrate 2,4 g