



PEPERONI- FRISCHKÄSE-DIP

ZUTATEN

250 g Eingelegte Peperoni
(darf auch noch
etwas vom Öl mit
dabei haben)

250 g Cantadou
„Knoblauch und
Kräuter der
Provence“

Wenig Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Eingelegte Peperoni und Öl 7 Sek. / Stufe 5 mixen
2. Cantadou und Gewürze begeben, 7 Sek. / Stufe 4 mischen

TIPP

Dieses Rezept kann beliebig mit Knoblauch, Zwiebeln, frischen Kräutern, getrockneten Tomaten etc. erweitert werden. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Einsetzbar z.B. als Dip zu einem Focaccia, Crostini-Aufstrich oder als Füllung (z.B. von Poulet – dabei der Masse evt. noch etwas Paniermehl begeben).