



Lieblingsrezept
AROMATISCH & LECKER

weitere
Rezepte:



GEMÜSE-STICKS MIT DIP

PORTIONEN: 1

ZUBEREITUNGSZEIT: 7-10 MIN

KOCHZEIT: 0 MIN

ZUTATEN:

2 Möhren
1-2 Paprika
1/2 Gurke (ungeschält)

Für den Dip:

Kräuterquark,
sahniger Frischkäse,
Salz, Pfeffer, frische
Kräuter
4 Gläser
2 Dipschüsseln
Klebeaugen
bunte Nasen
(Puschelkugeln)
Sekundenkleber

ZUBEREITUNG:

1. Die Gläschen mit den bunten Nasen und Klebeaugen mit dem Sekundenkleber vorbereiten, sodass sie aussehen wie Gesichter.
2. Möhren, Paprika und Gurke waschen. Die Möhren schälen und in Sticks schneiden.
3. Paprika und die Gurke in Sticks schneiden und mit den Möhren in die Gläschen füllen.
4. Dip vorbereiten: Kräuterquark und Frischkäse mit den gehackten Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Dip in die Dipschüsseln füllen und mit Kräutern garnieren.

WIR WÜNSCHEN: GUTEN APPETIT!

www.Gartenbauzentrale.de

GBZ
PAPENBURG