



weitere
Rezepte:



GEMÜSETELLER ZUM NASCHEN

PORTIONEN: 1

ZUBEREITUNGSZEIT: 7 MIN

KOCHZEIT: 00 MIN

ZUTATEN:

2 Paprikas (2 Farben)
12 Cocktailtomaten
1/2 Gurke
2 Möhren
Petersilie oder
Schnittlauch

Für den Dip:
Kräuterquark,
sahniger Frischkäse,
Salz, Pfeffer, frische
Kräuter
1 Dipschüssel

ZUBEREITUNG:

1. Paprikas, Tomaten, Gurke, Möhre und Petersilie waschen.
2. Paprikas entkernen und in Sticks schneiden.
3. Möhren schälen und mit Gurke ebenfalls in dünne Sticks schneiden.
4. Alle geschnittenen Sticks und die Cocktailtomaten auf einem Teller rund herum garnieren, so dass es schön bunt aussieht.
5. Dip vorbereiten: Kräuterquark und Frischkäse mit den gehackten Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Dip in die Dipschüssel füllen und mit Petersilie garnieren. Schüssel ebenfalls auf dem Teller in der Mitte platzieren und servieren.

WIR WÜNSCHEN: GUTEN APPETIT!

www.Gartenbauzentrale.de

GBZ
PAPENBURG