

Frühlingszwiebel-Dip

Zubereitung

Topfen mit Sauerrahm gut verrühren, Frühlingszwiebel in kleine Ringe scheiden und untermengen, mit Chili-, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmeckt gut zu Fladenbrot, Ciabatta, Cracker oder auch Folienkartoffeln.



Magone | iStock

Zutaten

- 250 g Topfen
- ca. 4 Frühlingszwiebel
- 125 g Sauerrahm (1/2 Becher)
- Chili- und Paprikapulver
- Salz, Pfeffer