

## Blue-Cheese-Dip aus dem Thermomix®



© Blue-Cheese-Dip - Rezepte mit Herz



5 Min.



leicht



ca. 500 g (20 EL)

### Passt super zu Chicken-Wings, Gemüsesticks, Raclette oder Brot

Dieser Dip schmeckt auch super zu einem selbstgebackenem Dinkelwurzelpbrot. Das Rezept dazu und vier weitere Dips haben wir euch hier verlinkt.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Gorgonzola mit Mascarpone
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Saure Sahne
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	stichfester Naturjoghurt
<input type="checkbox"/>		bunter Pfeffer nach Geschmack
<input type="checkbox"/>		evtl Salz zum Abschmecken

### Zubereitung

1. Gorgonzola, Saure Sahne, Naturjoghurt und Pfeffer in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 4 verrühren. Mit dem Spatel alles nach unten schieben und weitere 5 Sek./Stufe 4 verrühren. Nach Belieben noch mit etwas Salz abschmecken.
2. Umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: gekühlt ca. 3 Tage

### Nährwertangaben

Pro EL (ca. 25 g): ca. 50 kcal - 2 g E - 4 g F - 1 g KH