

Grüner-Pfeffer-Dip aus dem Thermomix®



© Grüner-Pfeffer-Dip - Rezepte mit Herz



5 Min.



leicht



ca. 250 g (10 EL)

Sensationell zu Fondue, gegrillten Steaks, Brot oder Raclette

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

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Glas grüne eingelegte Pfefferkörner (Abtropfgewicht 60 g)
<input type="checkbox"/>	200 g	Schmand
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Gemüsebrühpulver oder -paste
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	2 EL	Worcestersauce
<input type="checkbox"/>	50 g	Milch
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		bunter Pfeffer

Zubereitung

1. Pfefferkörner abtropfen lassen. Alle Zutaten mit den Pfefferkörnern in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 verrühren, dann umfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: gekühlt 3 Tage

Nährwertangaben

Pro EL (ca. 25 g): ca. 55 kcal - 1 g E - 4 g F - 3 g KH