Apfel-Kren-Topfen-Dip



Dauer: Mittel

Kategorie: Saucen & Dips

Saison: Ganzjährig

Für: 5 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

150 G	Topfen
75 G	Sauerrahm
0,5	mittelgroßer säuerlicher Apfel
1-2 TL	frisch geriebener Kren
1 TL	Apfelessig
	Salz
	Pfeffer
EV. 1-2 EL	Milch

Zubereitung

1. Topfen und Sauerrahm mit einem Löffel glatt rühren.
2. Den halben Apfel entkernen, mit der Schale fein reiben und sofort mit dem Apfelessig vermischen.
3. Apfel und zunächst 1 TL Kren unter die Topfencreme rühren.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Zugedeckt etwa 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
6. Danach nochmals kosten und bei Bedarf mehr Kren dazugeben.
7. Ist der Dip zu fest, 1–2 EL Milch einrühren.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.