



WALNUSS- SELLERIE-DIP

ZUTATEN für 4 Personen

- 40g Walnuskerne
- 100g Knollensellerie
- 1 TL Zitronensaft
- 100g Frischkäse (0,2% Fett)
- Salz
- Pfeffer
- 4 Zweige Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Walnuskerne fein mahlen und ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten. Sellerie schälen, fein raspeln und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Frischkäse mit Walnuskernen und Sellerieraspeln verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Petersilie waschen, trocken schwenken und die Blätter hacken. Über den Dip geben.