

Kürbis-Dip im Kürbis

 happy-mahlzeit.com/2019/11/16/kuerbis-dip-im-kuerbis/

Zutaten für ca. 500 ml Dip:

- 200 g Kürbisfruchtfleisch, z.B. Tetsukabuto, Buttercup, Delica, Bonbon
- 200 g Frischkäse mit oder ohne Kräuter
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- Salz
- Pfeffer
- 2 - 6 EL Crème fraîche

Zubereitung:

Den Kürbis schälen und das Fruchtfleisch würfeln. In wenig Wasser weichkochen, dann pürieren und mit den übrigen Zutaten vermengen. Knoblauchzehen ausgepresst, Chilischote feingehakt, sowie Salz und Pfeffer je nach Geschmack dazugeben.

Mit Crème fraîche schmeckt der Dip besonders gut zu Pellkartoffeln. Den Dip in einem ausgehöhlten Kürbis servieren.

Rezept: Kürbishof Ligges

Quelle: WDR - Der Vorkoster vom 27.10.2017