



Knoblauch-Dip

mit Bratwurst

Zutaten für 2 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Fränkische Bratwurst
5 Knoblauchzehen
2 Bio-Zitronen
350 g Frischkäse
300 g Schmand
4 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Tipp:

Besonders aromatisch wird der Dip, wenn du fein gehackten Thymian unterrührst.

So wird's gemacht:

1. Knoblauch schälen und ganz fein hacken, alternativ durch die Knoblauchpresse drücken. Die Schale von einer halben Zitrone fein abreiben.
2. Frischkäse, Schmand, Zitronenschale, Knoblauch und Olivenöl gründlich verrühren.
3. Knoblauch-Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen. Die Fränkischen Bratwürste in einer Pfanne oder auf dem Grill anbraten und gemeinsam mit dem Dip genießen.

Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben