

Chicorée Schiffchen mit Hüttenkäse



Für Menschen mit Geschmack.

bioladen 

bioladen.de

Chicorée Schiffchen mit Hüttenkäse



ZUTATEN

- 1 – 2 bioladen*Chicorée
- 1/2 bioladen*Paprika (gelb oder rot)
- 2 EL getrocknete Tomaten
- 200 g bioladen*Hüttenkäse
- 50 g bioladen*Frischkäse
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Chicorée in einzelne Blätter zerlegen, waschen und abtropfen lassen.
2. Die Paprika putzen und waschen.
3. Paprika und getrockneten Tomaten in sehr kleine Stücke schneiden.
4. Alles miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Chicorée zum Dip reichen.

Tipp: Der Hüttenkäse schmeckt auch lecker auf Gurkenscheiben, Tomaten oder Brot.



Weitere Rezepte in
unserem Kochbuch auf
www.bioladen.de/rezepte

BIO-CHICORÉE VON STEPHANS BIOHOF

In der ländlichen Region des Emslandes liegt
im Ort Geeste der Familienbetrieb von unserem
bioladen*Partner Stephans Biohof.



bioladen.de/stephans-biohof