

Grasgrün und sommerlich erfrischend: Basilikum-Zucchini-Dip



Grasgrün und sommerlich erfrischend

Bei sonnigem Wetter schmecken leichte, einfache Gerichte am besten. Köstlich sind bei heißem Wetter ein frischer Salat, gegrilltes Gemüse oder einfach nur geröstetes Brot mit einem aromatischen Dip.

Besonders leicht wird ein Frischkäse-Dip, wenn dieser mit gekochten Zucchini und frischen Kräutern angemacht wird.

Der Dip schmeckt zu Tomatengerichten, zu Fleisch, Fisch, gegrilltem Gemüse oder pur auf Brot vom heimischen Bäcker.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Basilikum-Zucchini-Dip**:

Zutaten

- 200 g Zucchini
- 300 g Frischkäse
- 50 g Butter
- 1 Bund Basilikum
- ½ Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Abrieb einer Bio-Limette
- Wer möchte: etwas fein geschnittene Chili, feine Schalottenwürfel

Zubereitung

Die Zucchini waschen und würfeln.

In einem Topf 50 g Butter erhitzen, darin die Zucchiniwürfel 1 Minute anbraten.

Mit 100 ml Gemüsebrühe angießen. Den Deckel aufsetzen und ca. 6-8 Minuten weich dünsten, bis die Brühe verdampft ist.

Anschließend die Zucchini in ein schmales, hohes Gefäß geben. Basilikum- und Petersilienblätter zupfen und mit gekochten Zucchiniwürfeln fein pürieren.

Frischkäse zugeben und alles mit Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und eventuell Chili abschmecken.

Gekühlt servieren!

Tipp: Wer möchte, streut auf den Dip fein geschnittene Petersilienstängel, Chili und Schalottenwürfel.