

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.

