



BROT MIT MONTENAUER SCHINKEN-KAROTTEN-DIP



Zubereitungszeit: ca. 10 min



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR 8 BAGELS)

200 g Montenauer Schinken
1 Karotte
1 Zwiebel
300 g Frischkäse
Salz & Pfeffer
etwas Schnittlauch
Wahlweise Kürbiskerne, Walnüsse etc.

ZUBEREITUNG

Zwiebel & Karotte putzen, grob klein schneiden und in den Mixbehälter füllen, auf hoher Stufe 5-6 Sekunden zerkleinern. Schinken dazugeben und ca. 5 Sek. zerkleinern.

Frischkäse, Salz & Pfeffer, sowie klein geschnittenen Schnittlauch mit der Masse vermengen. Dip auf das Brot streichen, dazu frischen Ardenner Schinken und das ganze mit z.B. mit Kürbiskernen garnieren. Guten Appetit!