

## **Tomaten-Frischkäse-Dip**

Für den gesamten Dip 58 SmartPoint Punkte, wenn ihr 1% Fettgehaltfrischkäse nutzt, sind es nur noch 23 SmartPoint Punkte

### **Zutaten:**

300 g Frischkäse  
50 g weiche Butter  
1 Knoblauchzehe  
15 getrocknete Tomaten  
2 TL Tomatenmark  
1 TL gefriergetrocknete Petersilie  
½ TL Paprika Edelsüß  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung in der Kenwood CCG:**

Die Butter kurz in der Mikrowelle erwärmen und dann mit der Knoblauchzehe und den getrockneten Tomaten in das Glas der Gewürzmühle füllen.

Alles auf Stufe 6 zerkleinern.

Dann den Ballonbesen einsetzen und die Masse mit den restlichen Zutaten in den Topf geben und auf Stufe 4 verrühren.

Danach in die Garnierspitze füllen (oder in ein anderes Behältnis)

### **Zubereitung im Thermomix:**

Die Knoblauchzehe und die getrockneten Tomaten in den Thermomix geben und 15 Sek / Stufe 10 zerkleinern.

Dann nach unten schieben, und die restlichen Zutaten zugeben und 10 Sek / Stufe 5 miteinander vermengen.

Evtl noch etwas nachwürzen.

Dann die Masse in die Garnierspritze füllen, die Sternentülle verwenden und auf einem Teller Sterne ausspritzen. Die Masse dann mindestens 1 Std im Kühlschrank erkalten lassen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith 😊