

Italienische Rezepte

Gorgonzola Dipp

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Dipp, Gemüse, Italien, Normal, Roh

Für den Dipp:

2	Birnenhälften (aus der Dose)	1 Essl. Zitronensaft
150 g	Gorgonzola	Salz
90 ml	Sahne	Pfeffer
50 g	Joghurt	

Zum Dippen:

1	klein. Salatgurke	1	Paprikaschote, grün
2	Stangen Staudensellerie	4	Möhren
1	Paprikaschote, gelb	150 g	Kirschtomaten

Birnenhälften gut abtropfen lassen, Gorgonzola entrinden und beides in grobe Würfel schneiden. Birne, Gorgonzola, Sahne und Joghurt pürieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Salatgurke und Staudensellerie putzen, waschen. Staudensellerie in Stücke, Salatgurke halbieren und in breite Scheiben schneiden.

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und Achteln. Möhren putzen, waschen und in lange Stifte schneiden. Tomaten ebenfalls waschen. Gemüse auf einem Teller, nach Wunsch mit Selleriegrün dekoriert, anrichten und mit dem Dipp servieren.