

SAISONHIGHLIGHT  
**KNOBI-KRÄUTER-DIP**

Diese grobe Kräutermischung mit Knoblauchstückchen und sichtbaren Kräutern eignet sich hervorragend für einen Dip oder für verschiedene Frischkäsevariationen.  
Der Knobli-Kräuter-Dip rundet Ihre Theke ab!

**SPEZIALWÜRZUNG**

**M4044 15 KNOBI-KRÄUTER-DIP**

Zugabe: nach Bedarf | 1 kg im Beutel



## KNOBI-KRÄUTER-DIP

### ZUTATEN:

30 kg **M4044** Knobi-Kräuter-Dip  
800 g Creme / Schmand 30 % Fett  
200 g Joghurt 3,5 % Fett

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Alle Zutaten miteinander vermischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. Abfüllen und fertig.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Der Dip passt hervorragend zu Fleisch oder eignet sich als Dip zu Brot.



## LACHS-FRISCHKÄSE

### ZUTATEN:

1 kg Frischkäse  
50 g **M4044** Knobi-Kräuter-Dip  
200 g Lachs geräuchert

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Alle Zutaten bis auf den Lachs miteinander vermischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. Den Lachs in Streifen schneiden und vorsichtig unterheben.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Der Dip passt hervorragend zu Brot.



Für Rezepte mit  
**Deklarationsempfehlung** hier scannen:

