



Linsencreme zum dippen

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

10 Portionen

60 g	rotes Linsenmehl	125 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Kräutersalz	1 EL	Balsamico Essig
1 EL	Olivenöl	1 EL	feine Zwiebelwürfel
1	Knoblauchzehe, gehackt	100 g	Schmand

Zubereitung

Zubereitung

1. Das Linsenmehl in die kochende Gemüsebrühe einstreuen, rühren und köcheln lassen. Dann für ca. 15 Minuten ziehen lassen.
2. Zwiebelwürfel im Olivenöl anschwitzen und den Knoblauch dazu geben.
3. Zur Linsenmasse rühren und mit Kräutersalz würzen.
4. Nach dem Abkühlen mit dem Schmand verrühren und mit etwas Balsamico abschmecken.

Passt wunderbar zu Gemüsesticks oder als Dip zu Kurzgebratenem.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Linsencreme zum dippen

Stand 20.04.2022