

Meerrettich Dip

*Blumenkohl -
Remoulade*

*Daniel's
Tomatenketchup*



Blumenkohl-Remoulade

Für 4 Personen in 20 Minuten zubereitet.

- 100 g Quark
- 100 g Mayonnaise
- 100 g Blumenkohlröschen, gekocht
- 2 Eier gekocht und gehackt
- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Essigurke, in kl. Würfel geschnitten
- 3 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Der Blumenkohl in kleine Röschen schneiden und im Salzwasser weich kochen und abkühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten mischen und etwas ziehen lassen.