

## Lecker



### ZUBEREITUNG

Gemüse zu Sticks verarbeiten. Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Knoblauchzehe abziehen. Hüttenkäse, Olivenöl, die Hälfte des Zitronensafts, Knoblauchzehe sowie Chiliflocken, Salz, Pfeffer in einen Zerkleinerer geben und zu einer feinen Creme mixen. Den Zitronenabrieb untermischen und mit Salz, Pfeffer und restlichem Zitronensaft abschmecken.

Zum Servieren die Hüttenkäsecreme in eine Schüssel füllen, mit Honig oder Agavendicksaft beträufeln und mit optional mit gehackten Kernen garnieren. Die Gemüsesticks an den Rand der Schüssel legen oder auf einen separaten Teller platzieren und genießen.

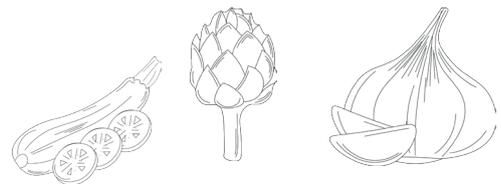
### ZUTATEN

#### Für 2 herzhafte Portionen

- 400 g Hüttenkäse / körniger Frischkäse
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Chiliflocken
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 2 TL Honig oder Ahornsirup
- optional: gehackte Kerne, z. B. geröstete & gesalzene Pistazien

#### Außerdem:

- 500 g Gemüse zum Dippen nach Wahl, z. B. Paprika, Zucchini, Staudensellerie o. Ä.



### UTENSILIEN

- Schneidebrett, Messer, Zerkleinerer, Feinreibe, Zitruspresse