**Rezept: „Kürbis-küsst-Frischkäse“-Dip**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge und Zutaten** (4-5 Kinderportionen) | **Zubereitung** | **Küchengeräte** |
|  250 g Hokkaido-, Pattison- oder Sweet Dumplin Kürbis  | waschen, ggf. schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel fein raspeln  | * Schneidebrett
* Küchenmesser
* Esslöffel
* Abfallschale Biomüll
* Küchenwaage
* (elektrische) Küchenraspel
* Schüssel, z.B. aus Edelstahl, Kunststoff
 |
|  ½ P Frischkäse (100 Gramm) ½ P Quark (125 Gramm) 5 EL Mineralwasser mitKohlensäure | in einer Rührschüssel miteinander verrühren zufügen und verrühren | * Rührschüssel
* Rührbesen
* Esslöffel
 |
|  1 Prise Kräutersalz 1 Prise Pfeffer 2 EL Schnittlauch, frisch | geraspelten Kürbis mit der Quark-Frischkäse-Mischung verrühren würzenwaschen, trocken tupfen, in kleine Röllchen schneidenDip mit dem Schnittlauch garnieren  | * Rührlöffel
* Esslöffel
 |

Legende: P = Päckchen, EL = Esslöffel

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Benötigte Küchengeräte:** |  | **Zum Anrichten:** |
| * Abfallschale Biomüll
* Schneidebrett
* Küchenmesser
* Esslöffel
 | * Küchenwaage
* (elektrische) Küchenraspel
* Rührschüssel
 | * Schüssel, z.B. aus Edelstahl, Kunststoff
* Rührbesen
* Rührlöffel
 | * Esslöffel
* Glasschüssel
 |

**Rezept:** Paula Unland

**Foto:** Paula Unland