

Rosmarin-Dip

Zutaten für ca. 250 g

4-5 Zweiglein Rosmarin
1 EL Öl
6 getrocknete Tomaten (in Öl)
100 g Joghurt, nature (z.B. Schafsmilch)
100 g Mascarpone
1 Knoblauchzehe
wenig Salz
wenig Pfeffer

Zubereitung

Rosmarin fein hacken. Öl erhitzen, Rosmarin darin auf kleinem Feuer ca. 5 Minuten knusprig braten.

Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Joghurt und Mascarpone mit einer Gabel zu einer cremigen Masse verrühren. Knoblauch dazupressen. Tomaten und Rosmarin dazugeben und gut mischen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.



© atelier nefwiss