



**pb**  
*die beste Küche*

## Crème- fraîche-Dip

Für ihren Nachwuchs ist dies der perfekte Dip. Diesen können Sie gemeinsam mit Ihren Nachwuchs ganz einfach in Ihrer durchdachten Küche von Möbelerlebnis Bommersbach zubereiten. Danach präsentieren Sie den luftig leichten Dip mit Rohkost direkt im Kinder- / Jugendzimmer wo sie diesen mit ihren Freunden genießen können.

# Crème - fraîche - Dip

**pb**  
*die beste Küche*

## Zutaten

- 1 Becher (150 g) Crème fraîche
- 1 geh. EL Tomatenketchup
- 2 EL gehackte Kräuter  
(z.B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kresse)
- Salz, Pfeffer, Zucker



## Was für ein Dip

Für den Crème-fraîche-Dip Crème fraîche mit Tomatenketchup und Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer und Zucker würzen.