

Knoblauchdipp

Zutaten:

1 Becher Mascapone
1/2 Tasse Milch
1 Spritzer Zitronensaft
5-7 Knoblauchzehen (unbedingt frisch, nicht eingelegt!)
Salz und Pfeffer zum Verfeinern

Zubereitung:

Den Mascapone in eine Schüssel geben und einen Teil der Milch und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Das ganz mit einem Schneebesten glattrühren. Ist der Dipp noch zu fest Milch nachschütten, dann die Knoblauchzehen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer verfeinern.