

Lursschuppen mit Dip

Rohes Gemüse, etwa Möhren, Salatgurke, Paprika oder Kohlrabi

Für den Dip:

200 g Saure Sahne

1 EL Schnittlauch, in Röllchen geschnitten (das geht am besten mit der Schere)

1 EL Tomatenketchup

1 TL Zitronensaft

1 TL Honig

2 TL Rapsöl

etwas Salz und Pfeffer



So wird's gemacht

Das Gemüse waschen und bei Bedarf schälen. In Stifte oder Stücke schneiden.

In einer Schüssel alle Zutaten für den Dip mit dem Schneebesen verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertig!