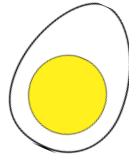


Eier-Schinken-Dip



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 3 Eier• 200 g Frischkäse• 20 g Creme Fraîche• 2 TL Senf• Pfeffer, Salz• 2 EL Schnittlauch• 30 g Schinkenwürfel	<ol style="list-style-type: none">1. Eier hart kochen, in kaltem Wasser abkühlen, pellen und feinhacken.2. Frischkäse mit Creme Fraîche und Senf glatt verrühren. Leicht mit Pfeffer und Salz würzen.3. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter den Frischkäse rühren.4. Schinkenwürfel und gehackte Eier vorsichtig unter den Dip mischen.

Der Eier-Schinken-Dip schmeckt sehr gut auf frisch gebackenem Brot.

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied