

Gemüsesticks mit Zitronendip für 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 150 g Möhren• 150 g Kohlrabi• Je 1/2 gelbe und rote Paprikaschote• 3-4 Chinakohlblätter• 125 g Crème fraîche oder Frischkäse• 100 g Joghurt• Saft und Schale von 1/2 Zitrone• Salz und Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Möhren und Kohlrabi in Stäbchen, Paprika in schmale Streifen, die Chinakohlblätter in breite Streifen schneiden.2. Crème fraîche oder Frischkäse, Joghurt und Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale würzen. Dip und Gemüse servieren.

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.