



## Köstliche Begleiter zu Witwe Bolte`s Grillfleisch...

### Kräuter-Dip

Passt super zu Geflügelfleisch und kann sowohl mit frischen als auch tiefgefrorenen Kräutern zubereitet werden.

#### Zutaten für 4 Portionen:

6 EL Olivenöl  
1 TL scharfer Senf  
1 EL Zitronensaft  
½ Knoblauchzehe  
Je 1 EL Petersilie, Dill, Schnittlauch und Basilikum  
(tiefgefroren, gehackt und streufähig)  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung: (ca. 5 Minuten)

½ Knoblauchzehe fein hacken, zum Olivenöl geben und mit Kräutern, Senf und Zitronensaft zu einem gleichmäßigen, dickflüssigen Kräuter-Dip verrühren.  
Zum Schluss vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen.

**Wir wünschen guten Appetit!**

