

Bacon-Cheddar-Dip

Für zwei Personen

100 g Cheddar-Käse	100 g Frischkäse	50 g saure Sahne
4 Sch. Bacon	2 Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver
Salz, Pfeffer		

Den Bacon in einer Pfanne knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend fein hacken.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Frischkäse und saure Sahne in einer Schüssel glatt rühren. Geriebenen Cheddar, gehackten Bacon, Frühlingszwiebeln und Knoblauchpulver hinzufügen. Alles gut vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.

Robin Pietsch am 20. Februar 2026