



# Gurken-Eier-Dip zu Rohkost

Zutaten (4 Portionen):

**Zutaten für den Dip:**

400 g Schmand  
40 g Frühlingszwiebel  
100 g Hengstenberg Knax  
Gewürzgurken  
1 kleine, mittelscharfe Peperoni  
(ca. 5g) ohne Samen  
30 g blanchierte  
Karottenwürfelchen  
2 hartgekochte Eier  
1 EL Schnittlauch, fein  
geschnitten  
1 EL Petersilie, fein geschnitten  
Salz, Pfeffer  
4 EL Knax-Gewürzgurken-Sud  
½ - 1 EL Hengstenberg Spanischer  
Sherryessig

**Zutaten für das Gemüse:**

250 g Kohlrabi  
600 g Paprikaschoten (rot, gelb,  
grün)  
250 g Karotten  
100 g Staudensellerie

Empfohlene Produkte:



## Schritt 1: Der Anfang

Den Schmand in eine Schüssel geben und mit dem Essig und dem Gurkensud glattrühren.

## Schritt 2: Zutaten vorbereiten

Frühlingszwiebel putzen, Gurken abtropfen lassen, Eier schälen und alles in kleine Würfel schneiden.

## Schritt 3: Den Schmand vorbereiten

Peperoni fein hacken und mit den anderen Zutaten zum Schmand geben und alles gut miteinander verrühren. Mit Kräuter, Sherryessig, Salz und Pfeffer abschmecken..

## Schritt 4: Das Dressing zubereiten

Das Gemüse putzen bzw. schälen und in Stifte schneiden. Mit dem Dip anrichten.