Grapefruit-Dip

Ein süß-säuerlicher Dip, der auch ein feiner Brotaufstrich sein kann

2 Personen

200 g	Frischkäse, Magerstufe
1/2	Grapefruit
2 TL	flüssiger Honig
1/2	Bund Schnittlauch
	Paprikapulver, rosenscharf
	Salz

Den Schnittlauch waschen, trocknen, fein hacken und den Saft einer halben Grapefruit bereitstellen.

Den Frischkäse mit der Hälfte des Grapefruitsaftes, dem Honig, dem Paprikapulver und etwas Salz verrühren und den Schnittlauch bis auf einen Teelöffel (als Rest für die Dekoration) dazugeben.

Erst jetzt - je nach Wunsch - langsam den restlichen Grapefruitsaft einrühren, weniger für einen festeren Brotaufstrich, mehr für einen etwas flüssigeren Dip. Abschmecken, in eine Schale

geben und mit dem restlichen Schnittlauch garnieren.

Lecker mit in Streifen geschnittenen Gemüsen - Chinakohl, Gurken, Karotten.

Zubereitungszeit	5 Min.
	vegetarisch