

# Senfgurken-Dip

### Zutaten:

1 Glas Senfgurken, 580ml  
1 Kg Quark (20% Fettgehalt)  
1 mittlere feingehackte Zwiebel  
(soll der Dip länger halten, Zwiebelwürfel kurz blanchieren) od. Paulsen-Zwiebelfein einsetzen.

### Zubereitung:

Senfgurken mit etwas Aufgussflüssigkeit und den Zwiebelwürfeln pürieren und mit dem Quark verrühren. Dann solange Aufgussflüssigkeit dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Fertig in ca. 10 Minuten, Gesamtmenge ca. 1,7 Kg

Haltbarkeit mit frisch verarbeiteter Zwiebel:  
gekühlt 2-3 Tage

Haltbarkeit mit blanchierter Zwiebel:  
gekühlt 5-6 Tage

### Verwendung:

- Zu allen Arten von Kartoffelgerichten
- Als Beilage zu Kurzgebratenem und zu Grillgerichten
- Als Dip für rohes Gemüse und Kartoffelchips

