

## **Ajvardipp**

© Thomas Stöhr Profitable Event GmbH

### **Zutaten:**

200 g Magerquark  
100 g Creme Fraiche  
80 g Ajvar, mild (Paprikamark)  
5 g Apfeldicksaft  
5 g Steinsalz  
1 g Pfeffer, schwarz, gemahlen  
10 g Petersilie, Blatt

### **Zubereitung:**

Magerquark, Creme Fraiche, Ajvar und Apfeldicksaft glatt rühren und mit den Würzzutaten abschmecken.

Der Dipp hält sich im Kühlschrank 3-4 Tage.