## MARTINAS <br> SCHINKEN. ZWIEBEL.

 DIP

DIE SPECKWÜRFELCHEN IN EINER BESCHICHTETEN PFANNE OHNE FETT KURZ ANBRATEN.

DEN FRISCHKÄSE MIT JOGHURT ODER SAHNE ETWAS GLATT RÜHREN.

DIE SPECKWÜRFELCHEN UND DEN AUSGETRETENEN BRATSAFT AUS DER PFANNE UNTERRÜHREN.

LAUCHZWIEBELN IN FEINE RINGE SCHNEIDEN UND UNTERHEBEN.

MIT SALZ UND PFEFFER

## ZUTATEN:

- 75G SCHINKENSPECKWÜRFEL GERÄUCHERT
- 300 G FRISCHKÄSE NATUR
- ETWAS JOGHURT ODER SAHNE
- 1 BUND

FRÜHLINGSZWIEBELN

- SALZ
- PFEFFER

ABSCHMECKEN.


