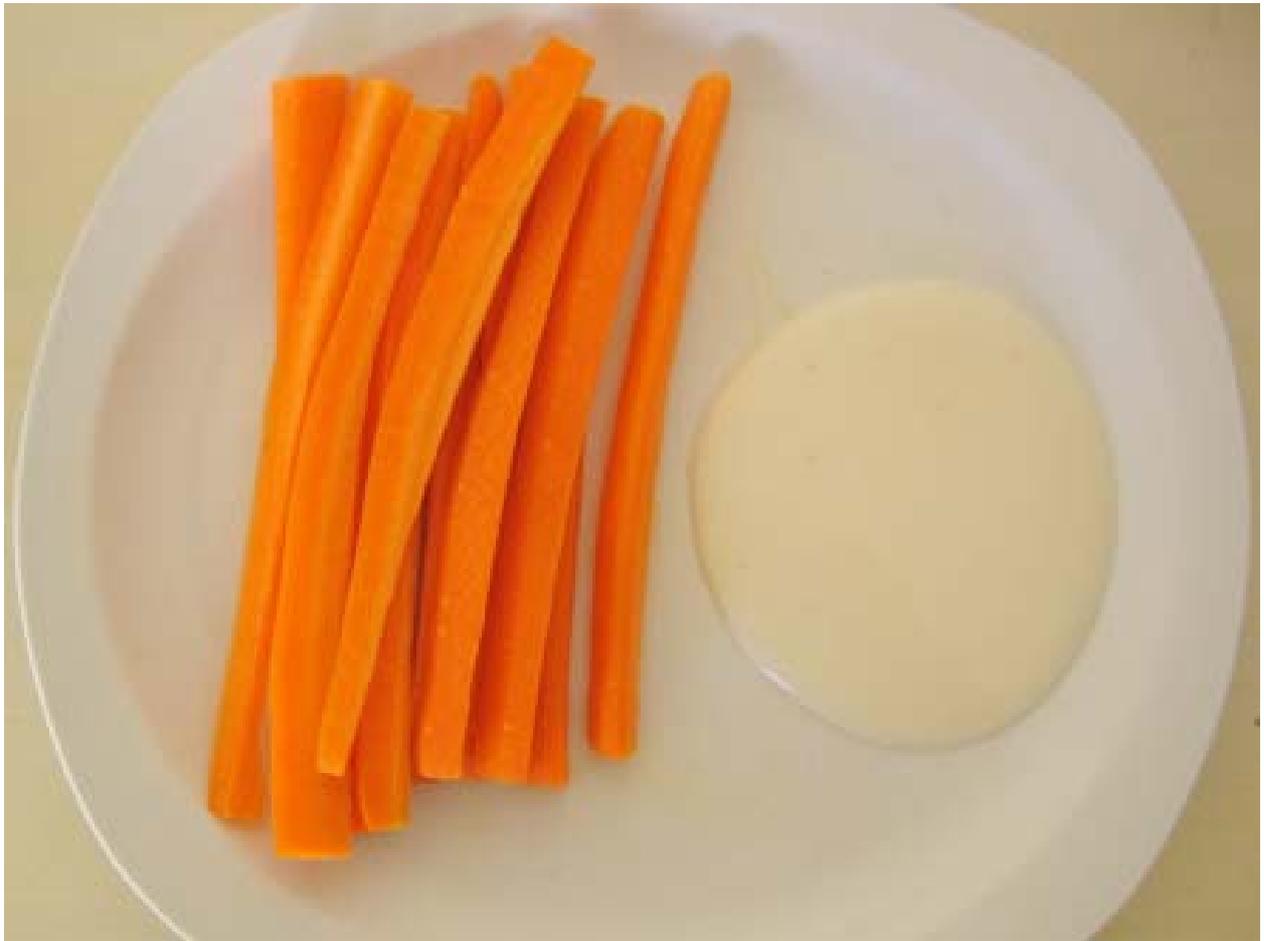


# Karotten mit Dip

## Carottes sauce crudités



### Zutaten für vier Personen:

4-8 längere Karotten, nicht zu dick

### Sauce Crudités:

Mayonnaise 125 g (aus dem Glas)

60 ml Crème fraîche

1 TL Weißweinessig

50 g Gorgonzola mit Mascarpone

1. Karotten schälen und längs vierteln. Auf gleiche Länge einkürzen.

2. Zutaten für die Sauce einfach mischen und gut durchrühren.

### Hinweise:

Rohkost war in den 80er und 90er Jahren in Frankreich als Vorspeise oft auf den Speisekarten der Restaurants zu finden. Ich habe den Eindruck, dass sich die Begeisterung dafür etwas gelegt hat.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Partygerichte, zum Aperitif, Grundrezepte, Dip, Rohkost, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 15.01.2023