Spicy Cups mit Gemüse-sticks

Das brauchst du:

100 g Frischkäse
70 g saure Sahne
1 EL Schnittlauch
1 EL Petersilie
Salz, Pfeffer
1 Karotte
1 Paprika
Pidy „Veggie Cups“

1. Frischkäse und saure Sahne miteinander vermischen.
2. Schnittlauch und Petersilie klein haken und dazu geben.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Frischkäsecreme in Spicy Cups deiner Wahl füllen und mit Karotten- und Paprikasticks sowie frischen Kräutern garnieren.

TIPP:
Du kannst auch andere Gemüsesorten verwenden wie Stangensellerie, Rote-Beete-Sticks, Cocktailtomaten, ...

we-LOVE-bakery.com