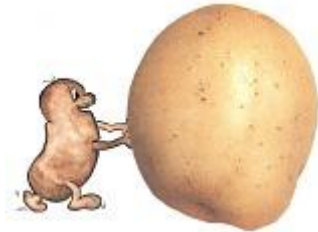


Leckere Dips



Bärlauch Dip 125 g Magerquark, 75 g Creme fraiche 1 Bd. Bärlauch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, je 1 Bd. Schnittlauch und Petersilie. Bärlauch kleinschneiden und mit Salz verrühren- restliche Zutaten verrühren, abschmecken

Kürbiskernöl Dip 250 g Magerquark, 4 El. Kürbiskernöl, 1 Knoblauchzehe Salz, Pfeffer, 1 Bd. Schnittlauch

Radieschenquark 250 g Quark 5 El. Creme fraiche Salz , Pfeffer Je 1 Bd. Radieschen und Schnittlauch

Ganz was Feines 4 geräucherte Forellenfilets,
1 Bd. gemischte Kräuter
300 g Frischkäse 150 g Joghurt 2 El. Meerrettich
Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Tsatsiki 1 kl. Salatgurke, 2 Knoblauchzehen, 500 g Vollmilchjoghurt, 3 El. Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Kräuterdip je 1 kleine grüne Peperoni u. Paprika, 4 Knoblauchzehen
½ Tl. Cumin (Kreuzkümmel) Koriander u. Salz mixen
dann 120 ml Öl u. 2 –3 El Weißweinessig untermixen
mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Zucker abschmecken

roter Dip 2 Kartoffeln gekocht u. zerdrückt , 30 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 El. Creme fraiche, 2 Knoblauchzehen, rote Paprika aus dem Glas u. 1 Bd. Petersilie

Lachsdip 1 Bd. Dill 200 g Frischkäse, 2-3 El. Milch,
2 Tl. Meerrettich 150 g Räucherlachs, Salz

Krabbencreme

200 g Schmand

etwas Milch

Limettensaft (oder Zitronensaft)

Je ½ Teel. Gartenkräuter u. Dill, Salz, Pfeffer

150 g Krabben

Kräuterquark

200 g Magerquark

1 Knoblauchzehe

1 Eßl.Öl , Salz, Pfeffer

1-2 Teel. Kräuter

Chilli-Schmand-Dip

400 g Schmand

250 g Quark

100 ml Sahne

2 rote Chillischoten gemahlen

1 Eßl.Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Frischkäsedip

150 g Frischkäse

80 g Joghurt

2-3 Eßl.Dill

1-2 Eßl.Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Paprikadip

½ rote Paprika fein gewürfelt

200 g Sauerrahm

1 Eßl.Ketchup

1 Teel. Gartenkräuter

Salz, Pfeffer, Paprik