

Dips

ca. 5 Portionen



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



Zutaten:

Sauerrahm-Dip:

250 g Sauerrahm
1 EL Mayonnaise
1 KL Apfelessig
1 KL fein geschnittener Schnittlauch
1 Prise Salz
1 Prise frisch gemahlener weißer Pfeffer

Feuriger Dip:

125 g Sauerrahm
80 g griechisches Joghurt (10 % Fett)
1 EL Ketchup hot
Tabasco
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Salz

Kräuter-Dip:

250 g griechisches Joghurt (10 % Fett)
1 KL gehackte Petersilie
1 KL fein gehackter Basilikum
1 Prise Salz
1 Prise gemahlener Muskat

Zubereitung:

Für die Dips die Zutaten jeweils gut verrühren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dips eignen sich besonders gut zu Grillgerichten, Raclette oder Fondue.
- Dips kann man auch gut zu Snacks wie z. B. Gemüsesticks oder Chips reichen.