

Turbo – Dips

Karotten, Paprika, Salatgurke, Chickoreeblätter, Blumenkohl- oder Brokkoliröschen, Tomatenscheiben, Kirschtomaten, Radieschen, Kohlrabi, Staudensellerie ... ganz frisch aufgeschnitten, in Streifen oder Scheiben - hervorragend zu dippen. Unsere Erfahrung: In Freizeiten lieben Kinder Rohkost. Keine Spur von wegen: "Was das Kind nicht kennt, das isst es nicht." - zugegeben, beliebt sind vor allem Karotten, Paprika und Gurken.



Entscheidend ist der frische Dip, der dem Ganzen den richtigen Pfiff verleiht. Deshalb hat unsere Köchin Madeleine ihre besten Dip-Rezepte notiert. Zwei davon werden mit Fertigwürzmischungen zubereitet. Schneller geht es nicht mehr! Manche schwören bei allen Dips auf die Zugabe von Fondor oder Maggi. Probiert es einfach aus!

Salatpäckchen Dip

1 Becher Schmand
1 Päckchen Salatfix

Gut verrühren! Fertig!

Wahlweise geht auch Quark, dann allerdings noch bisschen Salz unterrühren.

Radieschen Dip

1 Bund Radieschen
1 kleine Zwiebel
1 kl. Zehe Knoblauch
1 Becher Schmand
1 Päckchen Quark
Schnittlauch
Petersilie
Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer
evtl. Fondor

Radis, Zwiebeln fein würfeln. Knoblauch durchpressen. Mit Schmand und Quark verrühren. Schnittlauch und Petersilie mit der Schere klein schneiden und einrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit Fondor nachwürzen.

Zwiebelsuppen Dip

1 Becher Schmand
½ Päckchen Quark
1 Tüte Zwiebelsuppe

Gut verrühren. Fertig!

Probiert auch mal Tomatensuppe, Pilzsuppe, ...

Knoblauch Dip

1 Zehe Knoblauch
1/2 Glas Mayonaise
1 Becher Joghurt
Petersilie gehackt
Salz, Pfeffer, Zucker
evtl. ½ El Meerrettich

Knoblauch durchdrücken und mit restlichen Zutaten vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nach Belieben den Meerrettich dazugeben.

Honig-Senf Dip

2 EL frischer Dill,
½ Päckchen Magerquark
1 Becher Joghurt
1 EL Öl
1 gestr. TL Honig
1 TL mittelscharfer Senf
1 gestr. TL Salz
weißen gemahlene Pfeffer

Dill waschen, abschütteln und fein hacken. Restliche Zutaten gut verrühren und den Dill zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Viel Spaß und guten Appetit!
Madeleine