



Es spriesst in Dips

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Gemüse:

100 gr	Chicorée	zerlegen und waschen
100 gr	Peperoni rot & gelb	in feine, lange Streifen schneiden (5x5 mm)
100 gr	Karotten	dito
100 gr	Kohlrabi	dito
100 gr	Stangensellerie	dito
100 gr	Fenchel	dito

Avocado-Dip:

1	Avocado
1	Chilischote
½	Limette
75 gr	Joghurt

Avocado und Chilischoten kleinmixen. Zitrone und Joghurt darunterziehen. Mit Salz mild abschmecken. Mind. 2 Std kühl stellen.

Curry-Dip:

1 EL	Curry	
1	Schalotte	klein hacken
1 EL	Mayonnaise	
½ TL	Pfeffer	frisch gemahlen
150 gr	Joghurt	

Gehackte Zwiebeln mit Joghurt, Mayonnaise und Curry vermischen. Mit Salz und Pfeffer mild abschmecken. Mind. 2 Std kühl stellen.

Knoblauch-Dip:

½ Bund	Schnittlauch	fein schneiden
½	Knoblauchzehe	pressen
100 gr	Crème fraiche	
100 gr	Sauerrahm	

Alle Zutaten gut mischen. Mit Salz mild abschmecken. Mind. 2 Std kühl stellen.

Chili-Dip:

2	Chilischoten	fein schneiden bzw hacken
1 Prise	Chilipulver	
4 EL	Ketchup	
150 gr	Crème fraiche	
1 TL	Meerrettich	

Alle Zutaten gut mischen. Mit Salz mild abschmecken. Mind. 2 Std kühl stellen.

Zubereitung (Dauer ca 40 Min.)

Alle Dips vorbereiten und mind. 2 Std kühl stellen. Anschl. Gemüse in feine lange Streifen schneiden; in Gläser stellen. Dips nochmals mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Servieren.

Die Mengen sind in dieser Zusammenstellung als Beilage zum Aperitiv berechnet.