



Kräuter-Joghurt Dip



Zutaten: 0.5 Bund Schnittlauch, 0.5 Bund Petersilie, 0.25 Bund Dill, 1 Stk Knoblauchzehe, 1 Prise Cayennepfeffer, 250g Joghurt griechischer, 2 Prise Pfeffer, 2 Prise Salz, 1 TL Zitronensaft

Zubereitung: Schnittlauch, Dill und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und pressen. Joghurt in eine Schüssel geben, Schnittlauch, Petersilie, Dill, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Cayennepfeffer dazu geben und gut miteinander verrühren. Den Dip für gut 30 Minuten ziehen lassen.



Paprika-Sauce



Zutaten: 3 Stk Paprika rot, 1 Zwiebel rot, 100 ml Gemüseuppe, 2 EL Tomatenmark, 0.5 Becher Creme fraiche, 2 EL Olivenöl, 1 EL Paprikapulver, 2 EL Petersilie, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker

Zubereitung: Paprika putzen, entkernen und klein würfeln. Anschließend in einem Topf mit Öl andünsten, dann mit der Suppe ablöschen. Sauerrahm und Creme fraiche einrühren und etwas einkochen lassen. Zum Schluss gehackte Petersilie begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.



Saucen-Dips



Hollandaise



Zutaten: 3 Stk Eidotter, 120 ml Weißwein, 150 g Butter, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz, 1 TL Zucker, 1 TL Senf

Zubereitung: Eidotter und Wein über Wasserdampf mit dem Schneebesen gut verrührt bzw. schaumig aufgeschlagen. Die Butterstückchen kommen nach und nach hinzu, dabei ständig weiter schlagen. Nun noch den Zitronensaft und Senf zufügen, zuckern, salzen und pfeffern. Solange über dem Wasserdampf schlagen bis die Masse dicklich wird.