


Dips

20 min 

1 

Zutaten

Zutaten Avocado-Garnelen-Dip: 2 EL Sahnequark, Topfen oder Ricotta, 2 EL Mayonnaise, 1 mittelgroße Avocado, 80 g gekochte und enthäutete Garnelenschwänze, Saft einer halben Zitrone, 1 EL Olivenöl, Salz und weißer Pfeffer zum Würzen nach Belieben

Zutaten Tzatziki-Dip: 250 g Naturjoghurt, 1 Gurke, 1 Knoblauchzehe, 2-3 Minzblätter, Salz und Pfeffer zum Würzen nach Belieben

Zutaten Scharfer Peperoni-Dip: 5 EL Mayonnaise, 1 roter Peperoni, 1 scharfer Peperoncino/scharfe Pfefferschote, 1 EL Olivenöl

Zubereitung

Zubereitung Avocado-Garnelen-Dip: Das Avocado-Fruchtfleisch und den Quark in den Mixer geben. Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen und solange mixen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Creme in eine Schüssel geben und die Garnelen untermischen.

Zubereitung Tzatziki-Dip: Die geschälte Gurke, den Knoblauch und die Minzblätter in sehr kleine Stückchen schneiden. Zusammen mit dem Joghurt in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermischen.

Zubereitung Scharfer Peperoni-Dip: Peperoni und Peperoncino klein schneiden/hacken. Das Ganze in einer Schüssel mit Mayonnaise gut verrühren. Olivenöl dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermischen.



Oscar's Tipp

Ob Grissini, Crackers, oder Salti - Schär bietet für jeden Dip die passenden Dipper!

