DENNER

Vier freaky Dip-Varianten für Fleisch oder Gemüse

It's Dip-Time! Diese Woche gibts vier leckere Saucen fürs Apéro, das Festtagsmahl und für sonst so ziemlich alles, was ordentlich Pepp vertragen kann.

Dips finde ich grandios, da sie schnell und einfach zubereitet und so vielseitig einsetzbar sind. Man kann sie auf geröstetes Brot streichen und zum Apéro servieren, zum Fondue chinoise oder zu sonstigen Fleischgerichten auftischen. Oder, mmh, es können auch ganz einfach rohe Gemüsesticks hineintunkt werden – als Snack zwischendurch oder zum Start eines Menüs.

Es müssen aber nicht immer Cocktailsauce & Co. sein. Hier zeige ich euch einige etwas kreativere Dip-Varianten wie Rosmarinnaise oder Kürbismousse, die auch auf dem Festtagstisch eine gute Figur machen.

Zutaten

- 1 Chilischote, entkernt und in Stücke geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 2 EL Quark
- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL Zitronensaft
- ½ TL Worcestershiresauce
- 1 Handvoll Granatapfelkerne
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und pürieren.

1. Nach Belieben würzen.

Zutaten

- 2 EL Quark

- 2 EL Mayonnaise
- 2 Zweige Rosmarin, gehackt
- ½ Limette: Saft und Abrieb davon
- 10 g Butter
- Salz

Zubereitung

Rosmarin und Butter in einer Bratpfanne auf tiefer Stufe erhitzen.

1. Mit dem Saft der Limette ablöschen.
2. Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Schüssel giessen.
3. Mit dem Quark, der Mayonnaise und dem Abrieb der Limette vermischen und nach Belieben salzen.

Zutaten

- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL milder Senf
- 1 EL Blütenhonig
- 1 EL Quark
- 1 cl Calvados

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren.

Zutaten

- Ca. 200 g Kürbis, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Stück Ingwer, geschält und in kleine Stücke geschnitten
- 2 EL Quark
- 1 EL Kokosraspeln
- Salz

Zubereitung

1. Kürbis im kochenden Salzwasser garen und abtropfen lassen.
2. Den gekochten Kürbis mit dem Ingwer, dem Quark und den Kokosraspeln pürieren und abschmecken.