

Curry-Aprikosen-Dip | Pistazien-Feta-Dip | Joghurt-Kräuter-Dip



ZUBEREITUNG

Curry-Aprikosen-Dip

Aprikosen und Knoblauch im Mixer auf höchste Stufe zerkleinern. (ohne Mixer: Die Aprikosen und Knobi mit dem Messer ganz klein hacken.) Die übrigen Zutaten mit den Aprikosen und Knoblauch verrühren.

Abschmecken, in eine Schüssel umfüllen und genießen, z. B. kleine Brezelchen, Brot, sehr lecker sind auch Gemüsesticks.

Pistazien-Feta-Dip

Die Pistazien ohne Fett in der Pfanne rösten. Pistazien und das Öl im Mixer zerkleinern. Knoblauch pressen und mit den restlichen Zutaten nochmals kurz pürieren, je nachdem wie stückig oder glatt Ihr den Dip mögt. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Fladenbrot dazu reichen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Zutaten für Curry-Aprikosen-Dip

150 g getrocknete Aprikosen

1 Knoblauchzehe

200 g Frischkäse natur

200 g Schmand

2 TL Curry

1/2 TL Salz

Pfeffer nach Bedarf

Optional: 1/2 TL Harissa-Paste

Zutaten für Pistazien-Feta-Dip

50 g Pistazien, 30 ml Olivenöl

1/2 Knoblauchzehe

150 g Feta, 1 TL gehackter Dill

1 kleine rote Chili

2 EL Natur-Joghurt

Saft von 1/2 Zitrone, Pfeffer, Salz

Zutaten für Joghurt-Kräuter-Dip

2 Eier, 1 TL scharfer Senf

60 ml Sonnenblumenöl

1/2 EL Weißwein-Essig, Salz

75 g Joghurt (3,5 % Fett)

3 Stiele Petersilie

1/2 Bund Schnittlauch

Joghurt-Kräuter-Dip

Eier 5-10 Minuten hart kochen, abschrecken, pellen und längs halbieren. Eigelb herauslösen und in eine hohe Rührschüssel geben.

Eiweiß klein hacken und beiseitelegen.

Senf, Öl, Essig, Salz und Joghurt zum Eigelb geben. Schneidestab in den Rührbecher stellen und langsam hoch ziehen bis eine cremige Masse entsteht. Kräuter fein hacken und schneiden und mit den Eiweiß Stücken unter die Mayonnaise geben.



Hier haben wir drei leckere Dips, die sich hervorragend für eine Weinprobe zu Hause eignen. Probieren Sie dazu unsere 2020er Weine und entdecken Sie Ihren neuen Lieblingswein.