

Crème-fraîche-Dips

etwa 16 Portionen



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Apfel-Papaya-Dip:

1 Papaya
1 Apfel (etwa 150 g)
1 Zwiebel
4 EL Kräuteressig
30 g Zucker
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
Salz



Schafkäse-Dip:

1 Frühlingszwiebel
100 g Schafkäse
2 Knoblauchzehen
3 eingelegte Kirschaprika
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (125 g)

Knoblauch-Möhren-Dip:

1 Möhre
2 Knoblauchzehen
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (125 g)
Curry
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Aioli (Knoblauchdip):

4 Knoblauchzehen
250 g Mayonnaise
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)

1. Apfel-Papaya-Dip: Papaya schälen, halbieren, Kerne entfernen. Apfel waschen, vierteln. Zwiebel abziehen und alle 3 Zutaten fein würfeln. Kräuteressig mit Zucker kurz erhitzen, bis der Zucker gelöst ist und abkühlen lassen. Crème fraîche und die Zwiebel-Früchte-Würfel unterrühren. Dip mit etwas Salz abschmecken und am besten zu gegrilltem oder kurz gebratenem Fleisch servieren.

2. Schafkäse-Dip: Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Schafkäse mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Kirschaprika klein schneiden. Crème fraîche mit Schafkäse, Knoblauch und Paprika verrühren und z. B. zu gedünstetem oder rohem Gemüse und zu Bratenfleisch servieren.

3. Knoblauch-Möhren-Dip: Möhre schälen und fein raspeln. Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Crème fraîche mit Möhrenraspeln, Knoblauch verrühren und mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Zum Beispiel zu Gemüserohkost oder Ofenkartoffeln servieren.

4. Aioli (Knoblauchdip): Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mayonnaise, Crème fraîche mit Knoblauch verrühren, evtl. mit Gewürzen abschmecken. Schmeckt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder zu Gemüse.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 24 g, Kh: 6 g, kJ: 1.046, kcal: 251