


Crème-fraîche-Dips

Die fruchtigen oder herzhaften Dips sind ganz schnell zubereitet. Lecker zu gegrilltem Fleisch, Ofenkartoffeln oder Gemüsesticks.

etwa 38 Portionen

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Apfel-Papaya-Dip (etwa 16 Portionen):

1 Papaya (etwa 500 g)
1 Apfel (etwa 150 g)
1 kleine Zwiebel
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 EL Olivenöl
4 EL Kräuternessig
15 g Zucker
Salz

Eier-Senf-Dip (etwa 8 Portionen):

4 Eier (Größe M)
250 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter
etwa 3 TL grobkörniger Senf
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Knoblauch-Möhren-Dip (etwa 8 Portionen):

250 g Möhre
1 Knoblauchzehe
250 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter
1 TL Olivenöl
Curry
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Aioli (Knoblauchdip) (etwa 6 Portionen):

1 - 2 Knoblauchzehen
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
150 g Mayonnaise
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Limettensaft

Wie bereite ich selber Crème-fraîche-Dips zu?:

1 Apfel-Papaya-Dip zubereiten:

Papaya schälen, halbieren, Kerne entfernen. Apfel waschen, vierteln. Zwiebel abziehen und alle 3 Zutaten sehr fein würfeln. Crème fraîche, Olivenöl, Essig und Zucker verrühren. Mit Papaya, Apfel und Zwiebel verrühren und mit Salz abschmecken. Den Apfel-Papaya-Dip zu gegrilltem oder kurz gebratenem Fleisch servieren.

2 Eier-Senf-Dip zubereiten:

Eier in kochendem Wasser etwa 10 Min. hart kochen. Kalt abschrecken, pellen und erkalten lassen. Dann die Eier pellen und würfeln. Crème fraîche Kräuter mit Senf verrühren, Eiwürfel untermischen und den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Eier-Senf-Dip schmeckt lecker z. B. zu [Ciabatta](#).



3 Knoblauch-Möhren-Dip zubereiten:

Möhre schälen und fein raspeln. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Crème fraîche Kräuter mit Möhrenraspeln, Knoblauch, Olivenöl verrühren und mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Knoblauch-Möhren-Dip z. B. zu Gemüsesticks oder zu [Ofenkartoffeln](#) servieren.

4 Aioli (Knoblauchdip) zubereiten:

Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Crème fraîche, Mayonnaise und Knoblauch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Die Aioli schmeckt köstlich zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder zu Gemüse.

