


Mexikanischer Dip mit pikanten Keksen

Eine kalte Gemüsesoße für das Grillfest.

etwa 12 Portionen

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

100 g weiche Butter oder

Margarine

125 g Dr. Oetker Crème fraîche

Gartenkräuter

1 TL Salz

Mexikanischer Dip:

150 g rote Paprikaschoten

150 g grüne Paprikaschoten

100 g Tomaten

100 g Frühlingszwiebeln

175 g Mais (Abtropfgew.)

½ Bund frischer Koriander

150 g Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

200 g Doppelrahm-Frischkäse

2 EL Tomatenketchup

1 EL Balsamico Bianco

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl, Butter oder Margarine, Crème fraîche und Salz in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig knapp 1/2 cm dick ausrollen und mit beliebigen Motiven ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



- ③ **Mexikanischer Dip zubereiten:**
Paprika putzen und in feine Würfel schneiden. Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Frühlingzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Mais abtropfen lassen. Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken.
- ④ Crème fraîche, Frischkäse, Ketchup und Essig in einer Rührschüssel gut verrühren. Soße mit dem Gemüse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dip mit den pikanten Keksen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Koriander kann auch frischer Schnittlauch für den Dip verwendet werden.

