

# Rotkohl-Dip mit Ciabatta

Ein schnell gemachter Aufstrich mit Preiselbeeren, serviert mit geröstetem Ciabatta

etwa 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Rotkohl  
1 Zwiebel  
2 EL Speiseöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL Rotweinessig  
250 ml Apfelsaft  
12 halbierte Walnüsse  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
2 EL angedickte Wild-  
Preiselbeeren  
4 TL Zitronensaft  
2 EL Speiseöl , z. B. Walnussöl  
etwa 12 Scheiben Ciabatta (ital.  
Weißbrot)

## 1 Vorbereiten:

Rotkohl putzen. Zwiebel abziehen und beides in feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Rotkohl und Zwiebel darin andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Essig und Apfelsaft hinzufügen, mit Deckel bei mittlerer Hitze in etwa 40 Min. weich dünsten. Dann auf einem Sieb abtropfen und erkalten lassen. Inzwischen Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Backofengrill vorheizen.

## 2 Zubereiten:

Anschließend den Rotkohl mit Crème fraîche Kräuter, Wild-Preiselbeeren, Zitronensaft und Öl pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dip kalt stellen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Ciabattascheiben auf einem Rost oder Blech unter dem Backofengrill von beiden Seiten in wenigen Minuten goldbraun rösten. **Hinweis:** Dabei stehen bleiben und die Brotscheiben rechtzeitig aus dem Ofen nehmen.

### Einschub: oberes Drittel

- 4 Den Rotkohl-Dip mit den Walnüssen und den Ciabattascheiben anrichten. Nach Belieben mit frischem Thymian garnieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Ihr Backofen keine Grillfunktion hat, nehmen Sie Ober-/Unterhitze: etwa 250°C.
- Der Dip kann 1 Tag im Voraus zubereitet werden.
- Sie können auch 1 Glas Rotkohl (Füllmenge 400 g) verwenden, dann mit der Zwiebel nur 2 Min. dünsten, den Apfelsaft weglassen und die weiteren Zutaten nach Geschmack unterrühren.

