


Zaziki-Dip

Zaziki mit Möhren verfeinert für die Grillparty oder das Picknick

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zaziki:

25 g Gewürzgurken
1 Knoblauchzehe
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
50 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
1 TL Kräuternessig
1 TL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten:

200 g Möhren (etwa 2 Stück)
1 TL Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Kerbelblättchen

1 Zaziki:

Gewürzgurke auf einer Haushaltsreibe reiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Alle Zutaten miteinander verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank etwas durchziehen lassen.

2 Vorbereiten:

Möhren schälen und die ganzen Möhren in einem Topf mit Wasser in etwa 12 Min. gar kochen. Die Möhren mit einem Schaumlöffel herausnehmen und erkalten lassen.

3 Zubereiten:

1 Möhre fein hacken und mit dem Zaziki verrühren. Dip mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Die zweite Möhre mit einem Sparschäler oder mit der Brotmaschine längs in dünne Scheiben schneiden. Eine kleine Schale mit den Scheiben auslegen. Den Dip einfüllen, die Enden der Möhrenscheiben überklappen und mit etwas Kerbel garnieren.