

Dipvariationen

Für einige sind nicht etwa die Würstchen und Nackensteaks das Schönste am Grillen, sondern die mannigfaltigen Beilagen. Mit einer simplen Basis lassen sich verschiedene leckere Dips kreieren.



Portionen: 4
Vorbereitung: 5 min
Zubereitung: 45 min
Zeit gesamt: 50 min
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für den Basisdip:

- 200 g Frischkäse
- 125 g Fetakäse
- 100 g Vollmilchjoghurt

Zutaten für den Senf-Rübenkraut-Dip:

- 1 EL scharfer Senf
- 1 EL körniger Senf
- 1 ½ EL Rübenkraut, aufgeteilt
- 3 Zweige Estragon

Zutaten für den Knoblauchdip:

- 1 Knolle Knoblauch
- 2 EL Olivenöl, aufgeteilt
- Meersalz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Schnittknoblauch (ersatzweise Schnittlauch)

Zutaten für den Paprika-Chili-Dip:

- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Chilischoten
- Meersalz
- Geräuchertes Paprikapulver mild

Besondere Utensilien:

- Stabmixer

Zubereitung:

- **Für den Basisdip** den Frischkäse in einen Mixbecher füllen.
- Den Fetakäse grob zerbröseln und zum Frischkäse hinzufügen.
- Joghurt ebenfalls in den Mixbecher füllen und alles mit dem Stabmixer zu einer glatten Creme pürieren. **Tipp:** Wünscht man sich ein flüssigeres Ergebnis, nimmt man 150 Gramm Joghurt.
- **Für den Senf-Rübenkraut-Dip** beide Senfsorten und einen Esslöffel Rübenkraut unter den Basisdip rühren.
- Estragon waschen und trockenschütteln.
- Die Blättchen abzupfen, fein hacken und ebenfalls unterrühren, dabei etwa einen Teelöffel voll zurückbehalten.
- Senf-Rübenkraut-Dip in eine Schale füllen und bis zum Verzehr kaltstellen.
- Das restliche Rübenkraut leicht erwärmen und über den Dip träufeln. Mit den zurückbehaltenen Blättchen bestreuen und servieren.
- **Für den Knoblauchdip** den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Die Knoblauchknolle quer halbieren und in eine kleine Auflaufform setzen.
- Schnittflächen mit der Hälfte des Öls beträufeln, mit einer Prise Meersalz bestreuen und im vorgeheizten Ofen backen, bis der Knoblauch weich ist, etwa 25 Minuten.
- Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und das Innere aus der Schale herausdrücken.
- Mit einer Gabel zu einem feinen Mus zerdrücken.
- Frischen Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein hacken.

- Schnittknoblauch waschen, trockenschütteln und in feine Streifen schneiden.
- Alle drei Knoblauchsarten unter den Basisdip rühren, dabei etwa einen Teelöffel Schnittknoblauch zurückbehalten.
- Knoblauchdip in eine Schale füllen und bis zum Verzehr kaltstellen.
- Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, mit dem zurückbehaltenen Schnittknoblauch bestreuen und servieren.
- **Für den Paprika-Chili-Dip** den Backofengrill einschalten und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Die Paprikaschoten waschen, längs halbieren und Stiel und Kerne entfernen.
- Mit den Schnittflächen nach unten auf das Backblech legen und grillen, bis die Haut schwarze Blasen schlägt.
- Paprikahälften aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel mit Deckel oder eine Vorratsdose legen und 30 Minuten ruhen lassen.
- Paprikahälften häuten und zum Basisdip in den Mixbecher füllen.
- Knoblauchzehe schälen, grob zerteilen und ebenfalls hinzufügen.
- Beide Chilischoten waschen.
- Eine Chilischote längs halbieren. Stiel, Kerne und Rippen entfernen, grob zerteilen und ebenfalls in den Mixbecher füllen.
- Alles zu einer glatten Creme pürieren und mit Meersalz und einer kräftigen Prise geräuchertem Paprikapulver würzen.
- In eine Schale füllen und bis zum Verzehr kaltstellen.
- Mit der zweiten Chilischote dekorieren und servieren – **Mahlzeit!**