Drachen Dip

ein scharfer Dip für Gegrilltes - aber auch lecker als Brotaufstrich

---

Zeit:
20 Min

Zutaten:
400 g Schmand
8 Zehe/n Knoblauch
2 EL Ajvar oder andere Paprikapaste
4 EL Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie), getrocknete
1 TL Pfeffer
1 TL Salz
2 EL Tomatenketchup
1 TL Zucker

Zubereitung.
Knoblauch schälen und im TurboChef, mit den Kräutern, zerkleinern. Das Ajvar und den Schmand unterrühren. Mit Tomatenketchup und Zucker abschmecken. Beides macht den Dipp etwas milder.

Den Dip 6 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Tip:
Es gibt unterschiedliche Schärfen bei Ajvar / Paprikapasten. Lieber erst mal weniger nehmen und später noch nachwürzen.

Kochen mit Tupperware Produkte

Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/tupper:drachen-dip

Last update: **25.03.2022 18:16**