

Joghurtsauce (Grundbasis)

150 g. Joghurt (3,5% Fett), 150 g. Schmand, 3 Knoblauchzehen in Salz zerrieben, Pfeffer. Alle Zutaten gut verrühren, abschmecken.
Kühl stellen.

Komponenten:

Kräuter Knoblauchsauce

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie fein gehackt unterrühren.

Joghurt mit Forellenkaviar

Knoblauch weglassen, dafür Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und ca. 50 g. Forellenkaviar unterrühren.

Dip's für alle Gelegenheiten

Grundbasis

250 g. Magerquark, $\frac{1}{2}$ Becher Sahne – Dickmilch, Saft einer Zitrone Salz und Pfeffer aus der Mühle alles gut vermischen und abschmecken.

Für den Pfefferdip

1 Zwiebel fein hacken, mit 1 El grünen Pfefferkörnern und $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch klein gehackt unter die Grundbasis mischen.

Für die Käsecreme

100 g. Rotschimmelkäse in einer Schüssel zerdrücken mit der Grundmasse vermischen, mit 1 Prise Muskat und Zucker abschmecken nun $\frac{1}{2}$ Tasse Walnüsse hacken und $\frac{2}{3}$ der Nüsse unter die Creme rühren. Den Rest zum Bestreuen bereitstellen.

Für den Schinkendip

1 Zwiebel fein hacken, 50 g. Dörrfleisch klein würfeln, in einer Pfanne mit 1 El Butter braten, erkalten lassen. Mit der Grundmasse vermischen, mit Cayennepfeffer und Zucker abschmecken und mit 1 El geschrötenen Pfefferkörnern bestreuen.

Weitere Geschmackskomponenten:

Knoblauch, Kräuter, Meerrettich, Senf, Cocktailsauce.