

Selbstgemachte Dips

Für zwei Personen:

| | | |
|-------------------|------------------------|--------------------------|
| 250 g Quark (20%) | 150 g Ziegenfrischkäse | Salz |
| Pfeffer | Paprikapulver | 3 EL Olivenöl |
| 2 EL Essig | 50 g Radieschen | 1 Bund gemischte Kräuter |
| 1 Knoblauchzehe | | |

Rote Bete-Frischkäse-Dip:

| | | |
|---------------------|----------|---------------|
| 2 Knollen rote Bete | 1 Orange | 2 EL Essig |
| Salz | Pfeffer | 3 EL Olivenöl |
| 175 g Frischkäse | | |

Den Quark und den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer sowie Paprika würzen. Olivenöl und Essig hinzugeben und zu einer homogenen Masse verrühren.

Die Radieschen in Stifte schneiden und mit dem Quark vermengen.

Die gemischten Kräuter fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen, fein reiben und zusammen mit den Kräutern zu dem Quark geben. Alles gut verrühren.

Mit frischem Baguette servieren.

Rote Bete-Frischkäse-Dip:

Die Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. (Dazu am besten Gummihandschuhe tragen.)

Die Orange auspressen und den Saft mit den Rote-Bete-Würfeln in eine Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Essig ebenfalls dazugeben. Den Sud für eine halbe Stunde einkochen, bis die Rote Bete weich ist.

Den Sud mit Olivenöl verfeinern. Die eingekochte Rote Bete mit dem Frischkäse verrühren. Mit frischem Baguette servieren.

Björn Freitag am 12. August 2020