

Düsseldorfer Dips



Zutaten (für 4 Portionen):

Für den Artischocken-Dip:

1 kleine Dose Artischockenböden (=310 g)

1 Knoblauchzehe

1 Becher Crème double (=150 g)

2 EL gemischte, gehackte Kräuter

2 TL Löwensenf Medium

Salz

Für den Schafskäse-Dip:

150 g Schafskäse

1 Knoblauchzehe

1 Gewürzgurke

5 schwarze Oliven, ohne Stein

2 EL Olivenöl

2 TL Löwensenf Medium

1/2 Becher Sahne (=125 g)

Zubereitung:

Für den Artischocken-Dip die Artischockenböden gut abtropfen lassen. Knoblauchzehe abziehen und mit Artischocken pürieren. Crème double, Kräuter und Senf unterrühren und mit Salz abschmecken. Für den Schafskäse-Dip den Schafskäse mit einer Gabel gut zerdrücken. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Gewürzgurke und Oliven würfeln. Alles gut im Olivenöl und Löwensenf verrühren. Sahne schlagen und vorsichtig unterheben. Dips in dekorative Schälchen geben und nach Wunsch mit Olivenstreifen, Basilikum und Artischockenböden garniert servieren. Zum Dippen eignen sich besonders gut kleine runde Pumpernickel, warmes Fladenbrot oder Gemüsesticks.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

KJ/kcal p. P.: 1236/295