

Curry Dip

Ein Mix aus Knoblauch und Curry. Ein Muss für die, die es würzig lieben. Dieser Dip passt perfekt zu Reis, Fleisch oder Wok-Gemüse Pfannen und ist ein idealer Begleiter zu Grillgerichten, Fisch, Käse und Rohkostgerichten.

Tzatziki Dip ein klassischer griechischer Dip

Basilikum Bruschetta

Mit einer angenehmen Kräuternote und dem frischen Geschmack des Basilikums ist sie ein tolles Topping für geröstetes Brot sowie der perfekte Begleiter für Pastagerichte.

Fruschetta – Bruschetta mit Mango

Fruschetta-Mischung als Topping für geröstetes Brot oder als Highlight für Ihre Pasta- oder Fleischgerichte.

Bratkartoffelgewürz

Vorschläge für Zubereitungen

Als Dip: Mischen Sie 1 - 2 Teelöffel Kräuter Dip mit 250 g Joghurt, Creme Fraiche oder Sauerrahm. Rühren Sie gut um, bis der Dip gleichmäßig verteilt ist, kurz quellen lassen. Servieren Sie den Dip mit Gemüsesticks, Brot oder Crackern.

Als Marinade: Mischen Sie den Kräuter Dip mit etwas Öl, Zitronensaft oder Essig, um eine Marinade für Fleisch, Fisch, Salat oder Gemüse zu kreieren. Lassen Sie die Zutaten für einige Stunden oder über Nacht marinieren, um den Geschmack zu intensivieren.

Bruscetta/Fruscetta Mischungen: Mischen Sie 3 Teelöffel Bruschetta mit etwas Wasser, um es in etwa 5 Minuten aufquellen zu lassen. Fügen Sie dann nach Belieben Olivenöl oder Joghurt/Creme Fraiche hinzu, um die gewünschte Konsistenz und Geschmack zu erreichen. Servieren Sie als Topping auf geröstetem Ciabatta, Baguette oder Crackern; nach Belieben mit klein geschnittenen Tomaten und mit frischen Basilikumblättern garnieren und fertig ist Ihre perfekte Bruschetta.

Auch lecker: Als Gewürz im Salatdressing mit Essig und Öl, als Dip mit Sauerrahm, Creme Fraiche und Joghurt oder als würziger Brotaufstrich mit Frischkäse.

Als Basis für eigene Kreationen: Verwenden Sie den Kräuter Dip als Basis für eigene Saucen oder Dips. Mischen Sie ihn mit anderen Gewürzen, Kräutern oder Zutaten Ihrer Wahl, um einen individuellen Geschmack zu kreieren.

