



Raclette-Dips

mehrere Dips für die Runde · ca. 45 Min · einfach

Zutaten

Salsa-Dip

- 750 g Romatomen
- 1 Jalapeño
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Koriander
- 1–2 EL Limettensaft

Guacamole-Dip

- 2 Avocados
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Fleischtomate
- 1 EL Limettensaft
- Salz und Pfeffer

Dattel-Dip

- 190 g Datteln ohne Stein
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g saure Sahne
- 250 g Frischkäse
- 1 TL rote Currypaste
- Curry, Kreuzkümmel

Bananen-Curry-Dip

- 2 reife Bananen
- 500 g Mayonnaise
- 6 EL Curry
- 1 EL Zitronensaft

Auberginen-Dip

- 625 g Auberginen
- 2 Knoblauchzehen
- 125 g getrocknete Tomaten in Öl
- 250 g Feta
- 250 g Frischkäse
- Oregano

Zubereitung

- Salsa: Tomaten vierteln und entsaften. Zwiebel und Knoblauch im Mixer zerkleinern, Tomaten, Jalapeño und Koriander kurz mitmixen, nicht zu lange. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.
- Guacamole: Avocado zerdrücken, Knoblauch hacken, Tomate würfeln. Alles mit Limettensaft mischen und würzen.

- Dattel-Dip: Datteln, gehackten Knoblauch, saure Sahne, Frischkäse und Currypaste pürieren und mit Salz, Pfeffer, Curry und Kreuzkümmel abschmecken.
- Bananen-Curry-Dip: Banane und Mayonnaise pürieren, mit Curry, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- Auberginen-Dip: Auberginen halbieren, mit der Schnittfläche nach unten bei 200 °C 30 Minuten backen. Fruchtfleisch mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, Feta und Frischkäse pürieren und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Tipp: Passen zu Nachos, Kartoffeln, Fleisch oder Wraps.

Nachgemacht und in eigenen Worten aufgeschrieben.

