

Dips für Chips

ZUTATEN (6 Portionen):

250 g Quark (20 % Fett i.Tr.)
150 g Schmand
½ Zitrone
2 Bund Basilikum
1 kleine rote Chilischote
200g cremige Erdnussbutter
1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
½ Limette
50 ml Ahornsirup



ZUBEREITUNG

Basilikumquark:

Quark, Schmand und die Hälfte des Zitronensaftes verrühren und mit Salz abschmecken. Basilikum fein hacken und mit dem Olivenöl und etwas Quarkcreme pürieren. Das Püree unter die Quarkcreme rühren und mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Zitronensaft abschmecken.

Erdnusspaste:

Die Chilischote fein würfeln. 150 ml Wasser aufkochen, Chiliwürfel dazugeben und die Erdnussbutter darin unter Rühren auflösen. Vom Herd nehmen. Ingwer schälen und feinwürfeln oder reiben dazu fügen. Limettensaft und Ahornsirup unterrühren. . Falls die Masse zu fest ist mit etwas Wasser verdünnen und abkühlen lassen.