



Die KochLöffel

Seit 2013

13. April 2015 Andy Schindler

Anzahl: 16 Personen

Rezeptgruppe: Apero

Saison: ganzes Jahr

Gemüsedip mit Currysauce und Kräutersauce

Vor- und Zubereitungszeit 30 Minuten

Zutaten Gemüsedip

400 g Karotten
400 g Kohlrabi
400 g gelbe Peperoni

Zubereitung

Das Gemüse in Mundgerechte Stücke schneiden und auf einem Teller anrichten

Zutaten Currysauce

250 g saurer Halbrahm
80 g Doppelrahmfrischkäse (z.B. Gala)
4 Kaffeelöffel Curry
Salz, Pfeffer aus der Mühle
wenig Zitronensaft
1 kleiner Apfel gerüstet, geschält

Zubereitung

1. Alle Zutaten bis und mit Zitronensaft mit dem Schwingbesen gut verrühren
2. Apfel an der Bircherraffel dazureiben, sofort mischen
3. Sauce in einer Schale anrichten, bis zum Servieren kühl stellen



Die KochLöffel

Seit 2013

Tip

Zum verfeinern 1dl Rahm steif schlagen und daruntermischen
Saurer Halbrahm kann durch Sauermilch ersetzt werden

Zutaten Kräutersauce

200 g Hüttenkäse
50 g Crème fraiche
2 EL Senf
4 EL fein geschnittener Schnittlauch
4 EL fein gehackte glattblättrige Petersilie
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
wenig Zitronensaft

Zubereitung

1. Alle Zutaten gut verrühren
2. Sauce in einer Schale anrichten, bis zum Servieren kühl stellen

Tip

Hüttenkäse kann durch Magerquark ersetzt werden
Die Sauce kann ½ Tag im Voraus zubereitet werden