



Würzige Dips im Handumdrehen selber machen

Wussten Sie schon...? Mit unseren Gewürzmischungen können Sie leckere, frische Dips ruckzuck selber machen. Nehmen Sie dazu einfach einen Becher (200 bis 250g) Creme Fraiche, Schmand, Joghurt, Quark oder Frischkäse und vermengen Sie es mit 3 bis 4 Teelöffeln von Ihrem Lieblingsgewürz zu einer cremigen Masse. Anschließend im Kühlschrank ziehen lassen, bis der Dip sein Aroma voll entfaltet hat. Unsere Dips schmecken hervorragend zu Baguette, Ofenkartoffeln, Wedges oder Gemüse!

Dippen nach Lust und Laune

Fast alle unsere Gewürze eignen sich hervorragend für die Zubereitung von Dips: Pici all'Aglione, Arrabiata, Bruschetta, Lemon-Tree, Aglio-Olio, Café de Paris, Napati, Chakalaka, Spicy Wedges, Bärlauch-Mix, Issumer Knoblauchbutter, Avocado-Spaß, Purple Curry, Harissa, Zatar und noch viele mehr!



Frischer Bärlauch-Dip

Zutaten:

100g Schmand
100g Frischkäse
4 TL Bärlauch-Mix-Gewürzmischung
1/2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und anschließend mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, damit ein richtig aromatischer Dip entstehen kann.

Leckerer Avocado-Dip

Zutaten:

2 reife Avocados
1 EL Naturjoghurt
etwas Zitronensaft
etwas Knoblauch
4 TL Avocado-Spaß-Gewürzmischung

Zubereitung:

Avocados halbieren und mit einem Löffel das Fleisch aus der Avocado lösen. Mit einer Gabel zu Mus zerdrücken und alle übrigen Zutaten unterheben. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.



So erreichen Sie uns

Sie haben Fragen zum Sortiment?

Schreiben Sie uns gerne eine E-Mail oder rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

E-Mail: info@vandelinde.de

Telefon: 02838/6559950

Psst, Geheimtipp!

Unser Lieblingsdip

Wir lieben die Kombination aus Frischkäse und Joghurt zu gleichen Teilen. Besonders mediterran wird es übrigens, wenn Sie als Grundlage Joghurt und Fetakäse zu einer cremigen Masse verrühren.