

Grillrezepte

Blitz Dips Für Grillparty

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Party, Dip, Grillfest, Grill, Party, Soßen, Ideen

Senf-Thymian-Creme:

100 g körnigen Senf
200 g Sauerrahm 20%

5 Stiele frischer Thymian
Salz und Pfeffer

Scharfe Rote Soße:

1/2 rote Paprika
1 rote Pepperoni
1 rote Zwiebel

200 g Barbecü Sauce
evtl. Cayennepfeffer

Tzatziki Soße:

1/2 Gurke
1 Bund Schnittlauch

200 g Tzatziki Sauce

1. Für die Senf-Thymian-Creme den Senf mit Sauerrahm glattrühren. Thymian waschen, Blättchen abzupfen und unter die Creme ziehen. Evtl. mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Für die scharfe Soße das Gemüse putzen (Vorsicht vor dem scharfem Inneren der Pepperoni), waschen und in kleine Stückchen schneiden. Mit der Soße vermischen und evtl. mit Cayennepfeffer würzen.

3. Für die Tzatziki Soße Gurke und Schnittlauch waschen, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Gurke längs halbieren, Kerne entfernen und Gurke grob raspeln.

Mit der Soße mischen, abschmecken.