

Ofenkartoffeln mit Dips

Eine warme Kleinigkeit

Benötigte Zutaten

Karotten-Nuss-Dip

1 Becher	Premium Naturjogurt
1	Apfel klein, süß
1 Handvoll	Haselnuss
2	Karotten
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Radieschen-Schnitlauch-Käsecreme

1 Becher	Premium Topfen mager
1 Pkg.	Premium Frischkäse
5	Radieschen (je nach Größe)
1 Bund	Schnittlauch
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Anleitung

1. Die Zutaten jeweils klein schneiden, vermischen und abschmecken.

2. Vor dem Servieren sollten die Dips mindestens eine halbe Stunde durchziehen.

IN SALZBURG

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

Tomaten-Basilikum-Dip

1 Becher	Premium Naturjogurt
2 EL	Basilikumblätter fein geschnitten
2	Tomaten reif
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer