



Ofenkartoffeln mit Dips

Eine warme Kleinigkeit

Anleitung

Die Zutaten jeweils klein schneiden, vermischen und abschmecken. Vor dem Servieren sollten die Dips mindestens eine halbe Stunde durchziehen.

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-Schnittlauch-Käsecreme

1 Becher **Premium Topfen mager**

1 Pkg. Frischkäse

5 Radieschen (je nach Größe)

1 Bund Schnittlauch

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

ORF S



FERNSEHGARTEN

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