

Kochen mit Klausi

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Klausis Knoblauch-Dip

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 3 Knobizehen, 100 g Mayonnaise, 150 g Joghurt, 100 g Schmand,
- 2 TL Sahn-Meerrettich, Pfeffer, Salz, Zucker, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Knobi schälen. Mayo, Joghurt, Schmand u. Meerrettich zu einer cremigen Masse verrühren. Petersilie u. Schnittlauch klein schneiden.



2. Knobi hineinpressen u. unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken u. Kräuter unterrühren.



3. Dip in eine Servierschüssel füllen u. für 3-4 Std. abgedeckt kaltstellen. Mit frischer Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Auch lecker als Dip zum Grillen oder Raclette!

