

Drachen Dip

ein scharfer Dip für Gegrilltes - aber auch lecker als Brotaufstrich

Zutaten:

400 g Schmand
8 Zehe/n Knoblauch
2 EL Ajvar oder andere Paprikapaste
4 EL Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie), getrocknete
1 TL Pfeffer
1 TL Salz
2 EL Tomatenketchup
1 TL Zucker

Zubereitung.

Knoblauch schälen, pressen und mit dem Ajvar verrühren. Nun den Schmand unterrühren. Die Kräuter, Salz und Pfeffer nach Belieben zugeben. Mit Tomatenketchup und Zucker abschmecken. Beides macht den Dipp etwas milder.

Den Dip 6 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

Tip:

Es gibt unterschiedliche Schärfe bei Ajvar / Paprikapasten. Lieber erst mal weniger nehmen und später noch nachwürzen.

[Kochen mit Tupperware Produkte](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/tupper:drachen-dip?rev=1514549840>

Last update: **25.03.2022 18:16**

