

# Drachen Dip

ein scharfer Dip für Gegrilltes - aber auch lecker als Brotaufstrich

---

**Zeit:**

20 Min

**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 und im TurboChef, mit den Kräutern, zerkleinern. Das Ajvar und den Schmand unterrühren. Mit Tomatenketchup und Zucker abschmecken. Beides macht den Dipp etwas milder.

Den Dip 6 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

**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=1514550243>

Last update: **25.03.2022 18:16**

