

FANTASTISCHE DIPS

— EINFACH, SCHNELL, LECKER —



WWW.OILVINEGAR.COM

HUMMUS DIP

Für spontanen Genuss! Fabelhafte Gewürzmischung für einen im Handumdrehen zubereiteten Hummus-Dip, ganz frisch und gesund! 1 Dose abgetropfte Kichererbsen (200 g) zu einem feinen Brei pürieren. Mit 7,5 g (2 EL) Hummus-Dip Gewürzmischung, 2 EL Natives Olivenöl Extra, 3 EL Wasser zu einer glatten Creme verrühren bzw. nochmals pürieren. Nach Wunsch mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Dip-Tipps:

- Ein Schuss Chili- oder Zitronen Olivenöl verleiht zusätzlich Pepp.
- Schmeckt genial in einer marokkanischen Tagine oder Falafelbällchen.
- Passt wunderbar zu gegrillten Zucchini oder Auberginen.
- Sehr lecker für Geflügel oder als Kräuterkruste für Fleisch/Filet.

CHEESE DIP:

Wir lieben Dips! Geniale Gewürzmischung für einen frisch zubereiteten cremigen Käse-Dip. Einfach 75 g Frischkäse und 25 g Vollmilch-Joghurt miteinander glatt verrühren, 5 g (= 1 1/2 EL) der Gewürzmischung unterrühren – fertig!

Dip-Tipps:

- Perfekt zu Tortilla Chips.
- Fabelhaft für die mexikanische Küche, für Wraps, Burritos oder Nachos.
- Köstlich für Pasta-Salat oder vegetarische Lasagne.
- Aromatisch in vegetarischen Saucen.

WWW.OILVINEGAR.COM