

Drei verschiedene Dips mit selbstgemachtem Frischkäse

Von Stefan Pohl, Winnigen

Zutaten

Für den Frischkäse:

500 g Naturjoghurt

Für die Dips:

1 weiche Avocado

Knoblauch, Menge nach Belieben

ein Bund Schnittlauch

Dijon-Senf

Honig

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für den Frischkäse zunächst ein feines Sieb mit einem feinen Baumwolltuch auslegen. Den Naturjoghurt daraufgeben. Das Tuch mit einem Klipp verschließen.

Bei Zimmertemperatur etwa 24 Stunden auf einer Schüssel zum Abtropfen stehen lassen. Abschließend eventuell noch etwas Milch unterrühren, wenn es cremiger werden soll.

Dann die Masse in drei Schüsseln verteilen und die verschiedenen Dips herstellen.

Dip 1: Die Avocado aufschneiden, Kern herausnehmen und das Fruchtfleisch ausschaben. Mit etwas Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Dip 2: Den Knoblauch hacken, Schnittlauch fein schneiden, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Dip 3: Senf und Honig unter den Frischkäse rühren, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Dazu passt Baguette, dunkles Bauernbrot oder Gemüsesticks.