

Dips

Auf Partys werden den Gästen oft Kartoffelchips und Bunte-Mischung-Tonnen als einziger Knabberspaß bereitgestellt, was zur Folge hat, dass sich Teile des üppigen Angebotes in den, in der Wohnung ausgelegten Teppichen einmassiert wiederfinden. Um diesem Schicksal zu entgehen, habe ich meist Zutaten für zwei leckere Dips auf meiner Einkaufsliste, in welche der Partygast von Welt dann Tortilla-Chips oder wahlweise Streifen von Frischgemüse stippen kann.

Avocado-Dip:

1 Avocado (Guacamole)

3-5 El bester Mayonnaise (am besten selbstgemachte)

Saft einer Zitrone

Salz und (weißer) Pfeffer

Die Avocado wird von Kern und Schale befreit, mit etwas Zitronensaft beträufelt (sonst wird sie braun) und mit einer Gabel püriert. Dann wird die Mayonnaise dazugegeben und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Tomaten-Dip:

2-3 Strauchtomaten

3-4 Basilikumblätter

1 Handvoll glatte Petersilie

1 Zweigchen Thymian

1 Chilischote

2 El Olivenöl

2-3 El Crème fraîche (zum Binden)

*1 El Balsamico Essig
Salz und Pfeffer*

Die Tomaten werden geschält (in kochendes Wasser geben, bis die Haut platzt, dann abziehen) und in kleine Würfel geschnitten. Die Chilischote wird von den Kernen befreit und mit den Kräutern möglichst klein geschnitten. Kräuter, Essig, Öl und Tomatenwürfel in eine Schüssel geben, die Crème fraîche dazugeben, durchrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken, fertig.