

Einfache Dipvariationen

Zutaten: 1 Packerl Topfen
1 Packerl Frischkäse
1 Sauerrahm
evt. einige Löffel Joghurt
Salz
Pfeffer weiß

Zubereitung: alle Zutaten verrühren; (Sauerrahm löffelweise einrühren!)

Schnittlauchdip: Dip mit viel Schnittlauch verfeinern;

Knoblauchdip: Dip mit Knoblauch nach Geschmack verfeinern;#

Schinken – Krendip: ca 30 dag Schinken oder Geselchtes, Kren gerieben

Schinken mit dem Pürierstab pürieren,

Dip mit Schinken und Kren vermengen und abschmecken;

**Dips mit Blüten dekorieren! Schnittlauchblüten, Thymianblüten, Wiesensalbeiblüten,
Gänseblümchen, Lavendel.....**