

Ajvar – Creme

Zutaten für 8 Personen

1 Glas	Ajvar, scharf, ca. 300 g
2 Pack	Schafskäse (Feta)
1 mittelgroße	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 Priesel	Pfeffer, Salz, Paprika
½ Becher	Schmand oder Crème fraiche
1 rote	Paprika

Den Schafskäse zerbröseln, mit den klein geschnittenen Zwiebeln, dem gehackten Knoblauch, dem Pfeffer und dem Ajvar pürieren.

Wenn Konsistenz zu fest ist (liegt meist am Fettgehalt des Käses) Schmand dazugeben.

Paprika klein würfeln und unter die Masse heben.

(Alle Saarländer geben noch etwas Maggi dazu)

Knoblauch-Dip

Zutaten für 8 Personen

1 Becher	Schmand
1 Becher	Crème fraiche
1 TL	Aioli Gewürz (z. B. Herrmann Gewürze)
1 Priesel	Salz, Pfeffer + Maggiwürze (nach Geschmack)

Alles miteinander verrühren und eine Stunde ziehen lassen.

Dattel-Frischkäse-Dip

Zutaten für 8 Personen

1 Pck		Soft-Datteln, entsteint (REWE, Farmers Snack)
200 g		Schmand
200 g		Frischkäse
100 g		Crème fraiche
1 Zehe		Knoblauch
½ TL		scharfer Ajvar (oder Harissa)
½ TL		Currypulver (evtl. nachwürzen)
1/ TL		Salz
		Pfeffer nach Geschmack

Schmand, Frischkäse und Crème fraiche verrühren und mit Ajvar, Currypulver, Salz und Pfeffer würzen.

Datteln und Knoblauch fein hacken und unter die Masse rühren. Anschließend 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.