



# 3 leckere und schnelle Dips

by Joscha Bastians



Diese 3 Dips sind nicht nur lecker, sondern auch noch super simple und schnell gemacht.

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

#### Dipp 1:

- 1) Die Paprika und die die Peperoni so klein hacken, wie es nur geht, in eine Schüssel geben und den Knoblauch darüber auspressen.
- 2) Nun den Frischkäse hinzugeben mit einem Schuss Olivenöl hinzugeben und alles ordentlich vermengen, fertig ist der Dipp

#### Dipp 2:

Alle Zutaten in einen Mixer geben und vermengen. Am Ende nochmal abschmecken und fertig ist der Dipp.

#### Dipp 3:

Auch hier einfach alle Zutaten zusammen in den Mixer, abschmecken und fertig ist der Dipp.

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Schneidebrett
- Messer
- Mixer

### Zutaten: 3-4 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://www.meat-n-great.shop)

#### Menge

#### Lebensmittel

##### Dipp 1

300g	Frischkäse doppelrahm
1 Pkg	Gefüllte Kirschaprika
1	Gefüllte Peperoni
1-2	Knobizehen
Etwas	Salz & Pfeffer
1-2 EL	Olivenöl

##### Dipp 2

1	Feta
1 EL	Olivenöl
150-200g	Frischkäse
1 TL	Oregano
¼ Tasse	Wasser
1 TL	Ahornsirup o. Honig
Abrieb	Limette
Etwas	Salz & Pfeffer

##### Dipp 3

180-200g	Getrocknete Tomaten
1 EL	Olivenöl
1	Knobizehe
1 TL	Senf
Etwas	Ahornsirup o. Honig
1	Eigelb
etwas	Salz & Pfeffer

### Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: Meat `n` Great

