



DIPS

Die 8 cremigsten und einfachsten Dips für Thermomix®

Rezeptübersicht



Frischer
Quark-Kräuter-Dip



Leichte
Eier-Senf-Creme



Pikanter
Paprika-Joghurt-Dip



Würziger Forellenaufstrich



Grüner
Kräuter-Spargelaufstrich



Würziger
Knoblauch-Joghurt-Dip



Obazda



Cremiges Zaziki

Dips

Die 8 cremigsten und einfachsten Dips für Thermomix®

Liebe Leserin, lieber Leser,

Ihr seid total verrückt nach Dips, Cremes, und Soßen? Dann seid Ihr hier genau richtig. Wir haben exklusiv für Euch die 8 cremigsten und einfachsten Dips für Thermomix® zusammengestellt. Ob mit feinen Kräutern, leckerem Käse oder würzigen Zwiebeln – einfach immer gut und supereinfach!

Freut Euch auf Obazda, leckere Forellencreme oder würziges Zaziki. Die besten meinZauberTopf-Rezepte für Euch vereint! Reicht die Dips zu Crackern, Gemüsesticks oder einfach zu Brot. Eure Gäste werden begeistert sein.

Wir wünschen Euch viel Freude beim Nachmischen und Experimentieren.

Euer mein ZauberTopf-Team

Frischer Quark-Kräuter-Dip

1 | Die Kräuter in den  geben und **3 Sek. | Stufe 8** zerkleinern. Quark, Öl, Kümmel, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben, **12 Sek. | Stufe 3** untermischen.



ZUTATEN FÜR 4 Personen

TIPP | Den Dip in eine Schale umfüllen und zu Pellkartoffeln servieren.

- ★ **Blättchen von 2 Bund gemischten Kräutern (Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Dill)**
- ★ **500 g Magerquark**
- ★ **25 g Rapsöl**
- ★ **1 TL gemahlener Kümmel**
- ★ **1 Spritzer Zitronensaft**
- ★ **½ TL Salz**
- ★ **1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- ★ **1 Prise Zucker**

PRO PORTION:

162 KCAL | 18 GE | 7 GF | 6 KH

Leichte Eier-Senf-Creme

1 | Wasser in den  geben. Eier in den Garkorb legen und in den  einhängen. In **18 Min.** | **Varoma** | **Stufe 1** hart kochen. Eier abschrecken und abkühlen lassen.  leeren.

2 | Kräuter in den  geben und **4 Sek.** | **Stufe 8** hacken. Die Eier pellen und zu den Kräutern geben. Schmand, Senf, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles **15 Sek.** | **Stufe 5** fein pürieren.

3 | Körnigen Senf und rosa Beeren zugeben und **10 Sek.** | **Stufe 3** mithilfe des  unterrühren. Die Eiercreme anrichten und mit rosa Pfefferbeeren dekoriert servieren..



ZUTATEN FÜR 4 Personen

- ★ 500 g Wasser
- ★ 6 Eier
- ★ Blättchen von 1 ½ Bund Frühlingskräuter (z. B. Dill, Brennessel, Petersilie, Sauerampfer)
- ★ 150 g Schmand
- ★ 40 g mittelscharfer Senf
- ★ ½ TL Salz
- ★ 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 60 g körniger Senf
- ★ 10 g rosa Pfefferbeeren zzgl. etwas mehr zum Garnieren

PRO PORTION:

261 KCAL | 14 G E | 20 G F | 7 G KH



Pikanter Paprika-Joghurt-Dip



ZUTATEN FÜR 4 Personen

1 | Paprikaschote in den geben und **2 Sek. | Stufe 4** grob zerkleinern, 1 EL für die Garnitur abnehmen. Zwiebel in den geben und **5 Sek. | Stufe 5** zerkleinern, mit dem nach unten schieben. Frischkäse, Joghurt, Paprikapaste, Salz und Pfeffer zugeben und **12 Sek. | Stufe 3** vermischen.

2 | Dip mit Schnittlauch und restlichen Paprikawürfeln bestreuen und servieren.

- ★ 1 kleine rote Paprikaschote, geviertelt
- ★ 1 kleine rote Zwiebel, halbiert
- ★ 150 g Frischkäse
- ★ 100 g Joghurt
- ★ 30 g Ajvar
- ★ 1 TL Salz
- ★ 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 1 Bund Schnittlauch, in Röllchen

PRO PORTION:

157 KCAL | 7 GE | 13 GF | 4 G KH

Würziger Forellenaufstrich

1 Den Rühraufsatz einsetzen. Sahne in den  geben und bis zur gewünschten Festigkeit auf Stufe 3 steif schlagen. Sahne umfüllen. Rühraufsatz entfernen. Forellenfilets, Schmand, Ajvar, Salz und Pfeffer zugeben und **15 Sek. | Stufe 6** pürieren. Sahne mit dem  unterheben.

2 Den Forellenaufstrich für mind. 1 Std. kalt stellen. Mit Dill garniert servieren.

zzgl.
1 Std.
Kühlzeit

ZUTATEN FÜR 4 Personen

- ★ 350 g Sahne
- ★ 350 g geräucherte Forellenfilets, grob zerzupft
- ★ 350 g Schmand
- ★ 20 g Paprikapaste (Ajvar)
- ★ ¼ TL Salz
- ★ 2 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ Spitzen von 2 Stielen Dill

PRO PORTION:

619 KCAL | 23 G E | 57 G F | 5 G KH

Grüner Kräuter-Spargelaufstrich

1 | Wasser und Gewürzpaste in den  geben. Garkorb einhängen und Spargel einwiegen. **15 Min. | Varoma | Stufe 1** garen. Garkorb mit dem  entfernen. Spargel abkühlen lassen.  leeren und die Garflüssigkeit dabei auffangen.

2 | Spargel, Zucker, Salz, Pfeffer, Basilikum und Bärlauch zugeben und alles **20 Sek. | Stufe 8** pürieren.

3 | Den Quark zufügen und **10 Sek. | Stufe 3** mithilfe des  unterheben. Sollte Ihnen der Aufstrich zu fest sein, etwas von dem Spargelwasser untermischen.



ZUTATEN FÜR 4 Personen

- ★ 500 g Wasser
- ★ 1 TL Gemüse-Gewürzpaste
- ★ 450 g grüner Spargel, in Stücken
- ★ 1 Prise Zucker
- ★ ½ TL Salz
- ★ 2 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ Blättchen von ½ Bund Basilikum
- ★ Blättchen von ½ Bund Bärlauch
- ★ 80 g Quark

PRO PORTION:

76 KCAL | 6 G E | 3 G F | 7 G KH

Würziger Knoblauch-Joghurt-Dip

1 | Den Knoblauch in den  geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern, die Gurke zugeben und **4 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern, mit dem  nach unten schieben. Joghurt, Essig und Öl, Salz, Pfeffer sowie Zucker zugeben und **12 Sek.** | **Stufe 3** vermischen.



ZUTATEN FÜR 4 Personen

2 | Dip mit den Frühlingszwiebeln und Gewürzen bestreuen und servieren.

- ★ 3 Knoblauchzehen, geschält
- ★ 1 Salatgurke, entkernt, in Stücken
- ★ 250 g Sahnejoghurt
- ★ 10 g Weißweinessig
- ★ 25 g natives Olivenöl extra
- ★ ½ TL Salz
- ★ 2 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 1 Prise Zucker
- ★ 3 Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen

PRO PORTION:

147 KCAL | 3 GE | 11 GF | 8 KH

Obazda

1 | Zwiebel in den  geben, **5 Sek. | Stufe 5** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben. Camembert, Frischkäse, Salz, Pfeffer, Butter und Paprikapulver zugeben, **12 Sek. | Stufe 4** mischen. Mit der roten Zwiebel garniert servieren. Dazu passt Brot oder Laugengebäck.



ZUTATEN FÜR 4 Personen

- ★ 1 kleine Zwiebel, halbiert
- ★ 250 g Camembert, in Stücken
- ★ 100 g Frischkäse
- ★ ½ TL Salz
- ★ 2 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 50 g weiche Butter, in Stücken
- ★ ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- ★ 1 kleine rote Zwiebel, in Ringen

PRO PORTION:

921 KCAL | 30 G E | 44 G F | 103 G KH

(LAUGENSTANGEN NOCH ABZIEHEN)

Cremiges Zaziki

1 | Gurke und Kräutersalz in den  geben und **4 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Die Masse in ein Sieb geben und etwa 30 Min. abtropfen lassen.  spülen und trocknen.

00 40
std : min

ZUTATEN FÜR 4 Personen

2 | Knoblauch in den  geben und **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern. Mit dem  nach unten schieben. Gurkenraspel gut ausdrücken und dazugeben. Restliche Zutaten zufügen und **15 Sek.** |  | **Stufe 3** verrühren. Abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt ist der Dip etwa 3 Tage haltbar.

- ★ **1 Gurke, entkernt, in Stücken**
- ★ **1 ½ TL Kräutersalz**
- ★ **2 Knoblauchzehen**
- ★ **500 g Joghurt**
- ★ **Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Zitrone**
- ★ **70 g natives Olivenöl extra**
- ★ **3 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- ★ **1 Prise Zucker**

PRO PORTION:

265 KCAL | 6 GE | 23 GF | 10 G KH

Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel
Tel. +49 (0)431 / 200 766-0,
Fax +49 (0)431 / 200 766-50
E-Mail: info@zaubertopf.de
www.zaubertopf.de

Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Redaktion

Vivien Koitka, Jenifer Wohlers, Katrin Burmeister

Fotografen

Frauke Antholz, Ira Leoni, Tina Bumann

Grafik und Bildbearbeitung

Wibke Freund, Mareike Hansen

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in diesen E-Books erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskizzen usw., die zum Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de)
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen
sweet paul, LandGenuss, Mein LandRezept, So is(s)t Italien,
Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO, BÜCHER und KIELerLEBEN.
© falkemedia, 2017 | www.falkemedia.de | ISSN 2510-392X