

Dipp-Parade

Toll zum Grillen, zum Fondue, oder, oder, oder...



Thunfisch-Dipp

- Nehmen Sie 200 Gramm Frischkäse und 1 Teelöffel Kapern.
- 1 kleine Dose Thunfisch mit der Gabel zerdrücken und unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprika-Dipp

- Zutaten: 200 Gramm Frischkäse, 2 Esslöffel Tomatenmark, 1 zerdrückte Knoblauchzehe und eine halbe, in feine Würfel geschnittene rote Paprika.
- Die Zutaten miteinander vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprika abschmecken.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!