

Dip Saucen

Zutaten für 4 Personen:

<p>Kräuter Dip</p> <ul style="list-style-type: none"> x 250 g Magerquark x 1 ½ EL Öl x 1 Prise Zucker x 1 Prise Salz x weisser Pfeffer x 1 Bund Schnittlauch x 1 Bund Petersilie x 1 Bund Dill 	<p>Remouladen Dip</p> <ul style="list-style-type: none"> x 20 g Mayonnaise x 250 g Magerquark x 100 g Gewürzgurken x 2 Stk Eier x 150 g Sauermilch (1,5% Fett) x 1 Rüebli x 1 kleine Zwiebel x 1 Prise Petersilie, fein gehackt x 1 EL Schnittlauch, geschnitten x 1 Schuss Zitronensaft x 1 Knoblauchzehe, gepresst x 1 Prise Salz und Pfeffer 			
<p>Zubereitung:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top; padding: 5px;"> <ol style="list-style-type: none"> 1) Den Quark mit dem Öl glatt rühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig (!) abschmecken. 2) Die Kräuter waschen, trocken tupfen, fein zerkleinern und unter den Quark mischen. </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top; padding: 5px;"> <ol style="list-style-type: none"> 1) Zuerst die Eier in einen Topf mit kochend heissem Wasser geben, für 10 Minuten hartkochen und anschliessend erkalten lassen, schälen und in feine Würfel schneiden. 2) Das Rüebli schälen und fein raspeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Gewürzgurken würfelig schneiden. 3) Nun den Quark mit der Mayonnaise, Sauermilch und eventuell mit etwas Gurkenwasser glattrühren. Dann das fein gewürfelte Gemüse sowie die Eier vorsichtig unterheben. 4) Am Schluss Petersilie, Schnittlauch, Zitronensaft und Knoblauch zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.. </td> </tr> </table>			<ol style="list-style-type: none"> 1) Den Quark mit dem Öl glatt rühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig (!) abschmecken. 2) Die Kräuter waschen, trocken tupfen, fein zerkleinern und unter den Quark mischen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Zuerst die Eier in einen Topf mit kochend heissem Wasser geben, für 10 Minuten hartkochen und anschliessend erkalten lassen, schälen und in feine Würfel schneiden. 2) Das Rüebli schälen und fein raspeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Gewürzgurken würfelig schneiden. 3) Nun den Quark mit der Mayonnaise, Sauermilch und eventuell mit etwas Gurkenwasser glattrühren. Dann das fein gewürfelte Gemüse sowie die Eier vorsichtig unterheben. 4) Am Schluss Petersilie, Schnittlauch, Zitronensaft und Knoblauch zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken..
<ol style="list-style-type: none"> 1) Den Quark mit dem Öl glatt rühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig (!) abschmecken. 2) Die Kräuter waschen, trocken tupfen, fein zerkleinern und unter den Quark mischen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Zuerst die Eier in einen Topf mit kochend heissem Wasser geben, für 10 Minuten hartkochen und anschliessend erkalten lassen, schälen und in feine Würfel schneiden. 2) Das Rüebli schälen und fein raspeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Gewürzgurken würfelig schneiden. 3) Nun den Quark mit der Mayonnaise, Sauermilch und eventuell mit etwas Gurkenwasser glattrühren. Dann das fein gewürfelte Gemüse sowie die Eier vorsichtig unterheben. 4) Am Schluss Petersilie, Schnittlauch, Zitronensaft und Knoblauch zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.. 			