

Einfache Küche für den Mann

Rezeptidee: Rachel Bollier
Probiert und notiert: Hansjörg Brunner



Dip - Saucen

Knoblauch - Dip

125 g Quark oder Crème fraîche
2 EL Mayonnaise

wenig Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Senf

1 bis 2 Knoblauchzehen

in kleiner Schüssel gut verrühren

dazu pressen und vermischen

Curry-Apfel - Dip

125 g Quark oder Crème fraîche
2 EL Mayonnaise

1 bis 2 KL Curry, je nach Schärfe

½ Apfel

wenig Kräutersalz

in kleiner Schüssel gut verrühren

schälen, fein reiben

alles dazugeben, umrühren und abschmecken

Cocktail - Sauce

125 g Quark oder Crème fraîche

1 EL Joghurt natur

2 EL Mayonnaise

1 bis 2 EL Ketchup

1 KL Tomatenpurée

wenig Cayennepfeffer, Salz

in kleiner Schüssel gut verrühren

beifügen, vermischen und abschmecken

Sauce - Tartar

125 g Quark oder Crème fraîche

1 EL Joghurt natur

2 EL Mayonnaise

1 hartgekochtes Ei

3 Cornichons

wenig Kapern

Kräutersalz, Pfeffer

in kleiner Schüssel gut verrühren

kleinschneiden und dazugeben

beifügen, vermischen und abschmecken