



CHRISTINA HEß

DIPS und
Saucen

– **SWEET & SALTY**

Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

DIE AUTORIN CHRISTINA HEß aus Kassel ist „im echten Leben“ Bürofee bei der Justiz. Nebenbei ist sie seit 2012 erfolgreiche Foodbloggerin aus Leidenschaft. Des Weiteren liebt sie ihre Familie und Heavy Metal Musik. Auf ihrem Blog *Christina macht was* schreibt und berichtet sie über all die Dinge, die ihr schmecken. Seit ihrer Jugend ernährt sie sich vegetarisch. Bei Thorbecke erschien von ihr bereits „Christina macht was“ und „Weihnachten vegetarisch“.

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2018 Jan Thorbecke Verlag,
ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: Neue Süddeutsche Verlagsdruckerei, Ulm
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1254-1

INHALT

EINLEITUNG 7

#SAVOURY

Dreierlei Guacamole 9 / Spinat-Artischocken-Dip (heiß & kalt) 10 / Gewürzgurken-Dip & Hausgemachtes Gurken-Relish 13 / Regenbogen-Hummus 14 / White Bean Cheese Dip & Red Bean Dip 17 / French Champignon Dip Sandwich 18 / Restaurant Style Salsa & Salsa Verde 21 / Mojo Verde & Mojo Rojo 22 / Ananas-Sweet/Sour-Dip & Erdnuss-Thai-Dip 24 / Hausgemachtes Ajvar & Magischer 5-Minuten-Dip 27 / Redneck Caviar 28

#CREAMY

Hausgemachte Mayonnaise & Weiße spanische Aioli 30 / Cremiger Jalapeño-Dip & Jalapeño-Popper-Dip 33 / Slowcooker-Käse-Dip (besser als im Kino) 34 / Gebackener Ziegenkäse-Dip & Heißer 5-Käse-Dip 37 / Baked Potato Dip & Veggie Reuben Dip 38 / Whipped Feta & Umeboshi-Dip 40 / Meerrettich-Aioli mit genialen Onion Rings 42 / Gebackener Knoblauch-Dip & Christinas Tzatziki 45 / Tomaten-Oliven-Käseball 47

#SWEET

Cookie Dough Dip & Brownie Dip 48 / Erdnuss-Swirl-Dip & Cannoli-Dip 51 / Chocolate S'mores Cheeseball 52 / Apple-Pie-Streusel-Dip 55 / Banana Cream Pie Dip & Lime Pie Dip 57 / Karamell-Nuss-Creme & Ahorncreme 58 / Cinnamon Swirl Dip mit Cookies 60 / Blaubeer-Salsa & Erdbeer-Weiße-Schokolade-Dip 63

Register 64



MEINE LIEBEN LESER,

herzlich willkommen in meinem nun schon dritten Buch! Vielleicht sollte ich zu Anfang erstmal erzählen, warum ich ein Dip-Buch schreiben wollte. Kurzum: Ich liebe Dips in allen Varianten. Aber damit nicht genug: Denn ich finde, in herkömmlichen Büchern über Dips gibt es zwar immer ein paar vegetarische Varianten, aber viele enthalten z.B. Speck etc., welchen ich ja nicht esse. Also war es für mich an der Zeit, selbst ein Buch zu schreiben, in dem ich meine Liebe zu Dips ausdrücke und die leckersten Rezepte rund um dieses Thema für Euch sammle. Aber nur herkömmliche Dips und Cremes in ein Buch zu packen, wäre mir zu langweilig gewesen – also gibt’s hier bei mir noch eine ganz neue Kategorie: nämlich süße Nachtisch-Dips! Ich liebe sie zu Partys oder als etwas anderen Nachtisch beim Essen mit Freunden und Familie. Man muss sich daran gewöhnen, dass man knackige Kekse nun mit einer super leckeren Creme genießen darf – aber diese Sünde ist jede Kalorie wert.

Also, ob herzhaft oder süß, cremig oder fruchtig, mit viel leckerem Gemüse oder cremigem Frischkäse – ich denke, hier ist für jeden etwas dabei, und ich habe tief in die weltweite Trickkiste gegriffen, um dieses Buch so abwechslungsreich wie möglich zu gestalten. Guten Appetit, und besucht mich doch mal auf meinem Blog www.christinamachtwas.de für noch mehr Ideen und Rezepte.

Eure Christina

Dieser Dip ist besonders in Amerika sehr beliebt und darf eigentlich bei keinem Superbowl fehlen.

SPINAT- ARTISCHOCKEN- DIP (HEISS & KALT)

FÜR 4 PORTIONEN

1 DOSE ARTISCHOCKENHERZEN
500 G FRISCHER SPINAT (*oder 250 g TK-Ware*)
2 ZEHEN KNOBLAUCH
1 KLEINE ZWIEBEL
200 G SCHMAND
300 G FRISCHKÄSE NATUR
2 TL MILCH
250 GERIEBENER KÄSE (*Cheddar, Gouda o. Ä.*)
100 G FRISCH GERIEBENER PARMESAN
KNOBLAUCHSALZ UND PFEFFER NACH
GESCHMACK

AUSSERDEM

1 KLEINES RUNDEN BROT (*kalte Variante*)

Artischockenherzen und Spinat abwaschen und klein schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein hacken. Alle vier Zutaten miteinander vermengen und in einer Pfanne kräftig anbraten. Nun die restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen und die Spinatmischung unterheben. Die Masse entweder in ein ausgehöhlttes Brot geben und so servieren oder ein bisschen Käse aufheben fürs Drüberstreuen und die Masse in eine Auflaufform (20 × 20 cm) geben und glattstreichen. Den restlichen Käse auf dem Dip verteilen und ca. 20 Minuten bei 200 °C backen, bis der Käse obendrauf goldbraun ist und die Seiten blubbern. Heiß mit Brot, Chips oder rohem Gemüse servieren.



Jeder liebt Hummus, richtig? Und wieso nicht mal ein bisschen Farbe ins Spiel bringen und den Klassiker der orientalischen Küche aufpeppen?

REGEN- BOGEN- HUMMUS

FÜR CA. 6-8 PORTIONEN

3 DOSEN KICHERERBSEN
SAFT VON 2 ZITRONEN
1 KNOBLAUCHZEHE
SALZ UND PFEFFER NACH GESCHMACK
2 EL TAHINE (*Sesammus*)
½ TL KUMIN

WEITERE ZUTATEN NACH FARBE

BEIGE: ORIGINAL
GELB: 1 EL KURKUMA + 1 EL OLIVENÖL
ORANGE: 100 G GEKOCHTE
SÜSSKARTOFFEL
ROT: 2 EL PAPRIKA- ODER TOMATENMARK
PINK: 1 EL ROTE-BETE-PULVER + 1 EL
OLIVENÖL
GRÜN: 1 BUND GLATTE PETERSILIE ODER
1 EL SPINATPULVER

Für das Grundrezept alle Zutaten in einen Mixer geben und so lange vermischen, bis eine sämige Masse entstanden ist. Den Hummus nun in 6 Teile aufteilen und 5 davon mit den jeweils färbenden Zutaten vermengen und gut durchmischen (eventuell nochmal mixen). Alle 6 Varianten in Schälchen arrangieren und mit Brot, Rohkost o.Ä. servieren.



REGISTER

- 37 / 5-Käse-Dip, heißer
- 27 / 5-Minuten-Dip, magischer
- 58 / Ahorncreme
- 30 / Aioli, weiße spanische
- 27 / Ajvar, hausgemachtes
- 24 / Ananas-Sweet/Sour-Dip
- 55 / Apple-Pie-Streusel-Dip
- 38 / Baked Potato Dip
- 57 / Banana Cream Pie Dip
- 63 / Blaubeer-Salsa
- 48 / Brownie Dip
- 51 / Cannoli-Dip
- 52 / Chocolate S'mores
Cheeseball
- 45 / Christinas Tzatziki
- 60 / Cinnamon Swirl Dip mit
Cookies
- 48 / Cookie Dough Dip
- 33 / Cremiger Jalapeño-Dip
- 9 / Dreierlei Guacamole
- 63 / Erdbeer-Weiße-
Schokolade-Dip
- 51 / Erdnuss-Swirl-Dip
- 24 / Erdnuss-Thai-Dip
- 18 / French Champignon Dip
Sandwich
- 45 / Gebackener Knoblauch-Dip
- 37 / Gebackener Ziegenkäse-Dip
- 13 / Gewürzgurken-Dip
- 9 / Guacamole, dreierlei
- 13 / Gurken-Relish,
hausgemachtes
- 30 / Hausgemachte Mayonnaise
- 27 / Hausgemachtes Ajvar
- 13 / Hausgemachtes Gurken-
Relish
- 37 / Heißer 5-Käse-Dip
- 33 / Jalapeño-Dip, cremiger
- 33 / Jalapeño-Popper-Dip
- 58 / Karamell-Nuss-Creme
- 45 / Knoblauch-Dip, gebackener
- 57 / Lime Pie Dip
- 27 / Magischer 5-Minuten-Dip
- 30 / Mayonnaise, hausgemachte
- 42 / Meerrettich-Aioli mit
genialen Onion Rings
- 22 / Mojo Rojo
- 22 / Mojo Verde
- 17 / Red Bean Dip
- 28 / Redneck Caviar
- 14 / Regenbogen-Hummus
- 21 / Restaurant Style Salsa
- 21 / Salsa Verde
- 34 / Slowcooker-Käse-Dip
(besser als im Kino)
- 10 / Spinat-Artischocken-Dip
(heiß & kalt)
- 47 / Tomaten-Oliven-Käseball
- 45 / Tzatziki, Christinas
- 40 / Umeboshi-Dip
- 38 / Veggie Reuben Dip
- 30 / Weiße spanische Aioli
- 40 / Whipped Feta
- 17 / White Bean Cheese Dip
- 37 / Ziegenkäse-Dip,
gebackener

