



 60 Minuten

 Einfach

KÄSE CRACKER MIT 3 LECKEREN DIPS

Unsere Käse Cracker sind das ideale Fingerfood für einen gemütlichen Abend. Dazu passen köstliche Dips mit Kräutern, Aioli, Schmand und Buttermilch Quark.



So wirds gemacht :

SCHRITT 1

Für die selbstgemachten Käse Cracker den Backofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Parmesan, Butter, Mehl und Stärke mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

SCHRITT 2

Den Teig 0,5 cm dick ausrollen und mit einem Teigroller (oder Messer) in 6 x 4 cm große Rechtecke teilen. Die Kräuter leicht in den Teig drücken und die Cracker mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen.

SCHRITT 3

Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. goldbraun backen. Die Cracker auf dem Blech auskühlen lassen.

SCHRITT 4

Für die 3 Dips:

Basilikum sehr fein hacken und mit der Aioli verrühren.

Für den nächsten Kräuter Dip die Gewürzgurken in kleine Würfel teilen, die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Den Dill fein hacken. Alles mit dem Schmand vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Limettensaft auspressen und mit dem ChiliQuark



Zutaten

10 Portionen

FÜR DIE CRACKER

100 g geriebener Parmesan

115 g kalte Butter

130 g Mehl (405)

30 g Speisestärke

Kräuter (Salbei, Thymian, Oregano), grobes Salz

FÜR DIP 1

45 g Basilikum

185 g MILRAM Aioli

FÜR DIP 2

5 mittelgr. Gewürzgurken

1 kleine rote Zwiebel

3 Stängel Dill

250 g MILRAM Schmand

FÜR DIP 3

1 Limette

185 g MILRAM PaprikaQuark

1 Frühlingszwiebel

etwas Chiliflocken

verrühren. Die Frühlingszwiebel waschen und in dünne Ringe teilen. Die Erdnüsse grob hacken und beides über den Quark streuen.

10 g gesalzene, geröstete Erdnüsse

SCHRITT 5

Fertig sind die einfachen Dips für die Cracker.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1251/299

Fett (g): 22

Kohlenhydrate (g): 16

Eiweiß (g): 9