

Fondue-Dips

Hüttenzauber, Sylvester 03/04 im Sauerland FOTOS
noch nicht vorhanden

ZUTATEN

- HUBERTUS-SOSSE
 - 3 EL Johannisbeergelee
 - 1 ½ EL scharfer Senf
 - 4 EL Thomy-Mayonaise
- BLAUSCHIMMEL-DIP
 - 125 g Blauschimmelkäse
 - 125 g Doppelrahmfrischkäse
 - 6 EL Sahne oder Milch
 - 1 EL Kirschwasser
 - Salz, Pfeffer
 - evtl. gehackte Walnusskerne
- SCHAFSKÄSE-TOMATEN-DIP
 - Schafskäse
 - getrocknete Tomaten
 - Milch
 - Tomaten-Öl

ZUBEREITUNG

- HUBERTUS-SOSSE
 - Gelee glattrühren, Senf unterrühren und Mayonaise dazugeben
- BLAUSCHIMMEL-DIP
 - Käse mit der Gabel zerdrücken und mit den Flüssigkeiten verrühren. Walnüsse unterheben.
- SCHAFSKÄSE-TOMATEN-DIP
 - Schafskäse mit getrockneten Tomaten mit dem Stabmixer verrühren.
 - Milch und/oder Tomaten-Öl nach Bedarf dazugeben.