Alm Käse Snackplatte mit Crackern & leckern Dips

Auf der Alm oder generell bei Ausflügen ist meist nicht viel Zeit für ausgefallene und aufwendige Gerichte. Beste geeignet hingegen sind Snackplatten mit Crackern & Dips. Perfekt für eine größere Runde, in der jeder nach belieben zugreifen kann. Und bei Bedarf kann genauso schnell nachgelegt werden.

Rezept

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Menge: 4 Portionen

Zutaten:

Für den Kräuter-Topfen-Dip {ergibt 1 Schüssel á 350 g}:

- Je ½ Bund Petersilie, Dill, Schnittlauch & Basilikum
- 1-2 Knoblauchzehen
- 250 g Frischkäse Natur
- 100 g Topfen
- Etwas Olivenöl
- Etwas Zitronensaft & Zitronenzeste

- Salz & Pfeffer

Für den Paprika-Frischkäse-Dip {ergibt 1 Schüssel á 200 g}:

- 100 g Frischkäse Natur
- 100 g Topfen
- 3 EL Ajvar
- ½ gelbe Paprika
- ½ grüne Paprika
- Etwas Tabasco {optional}
- Salz & Pfeffer

Für die Snackplatte:

- 1 Handvoll Tomatenraritäten
- Einige Radieschen
- Käse nach Belieben
- 1 Ei {gekocht}
- Mini Salamistangen
- Je 1 Pkg. LAND-LEBEN Bio Dinkel Cracker Sesam, Rosmarin, Mediterran, Kürbiskern

Zubereitung:

Für den Kräuter-Topfen-Dip die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und pressen. Kräuter und Knoblauch in eine Schüssel geben und mit Frischkäse und Topfen gut verrühren. Zuletzt das Olivenöl sowie Zitronensaft und -zeste hinzugeben. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Paprika-Frischkäse-Dip den Frischkäse mit dem Topfen und dem Ajvar gut verrühren. Die Paprika waschen, putzen und sehr fein würfeln. Paprikawürfel unter die Creme heben und mit den Gewürzen abschmecken.

Alle Zutaten für das Snackboard vorbereiten: Gemüse waschen, putzen und halbieren, Käse in Würfeln schneiden und das gekochte Ei halbieren. Alles auf einer Holzplatte arrangieren und mit den Crackern und den Dips servieren.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH