Rezept

Brotchips plus Dips

Ein Rezept von Brotchips plus Dips, am 24.05.2025

Zutaten

40 g	Butter
	schwarzer Pfeffer
1 kleine Dose	Thunfisch in Olivenöl (Abtropfgewicht ca. 50 g)
1 TL	Dijon-Senf
ca. 5 Stängel	Basilikum
	Salz
100 g	Ziegenfrischkäse
2 Stängel	Dill
1/2 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
	schwarzer Pfeffer
	Salz
1/2	Baguette
100 g	Mascarpone
1-2 EL	Zitronensaft
je 1 TL	Kapern und eingelegter grüner Pfeffer (aus dem Glas)
	schwarzer Pfeffer
1-2 EL	Joghurt
50 g	Räucherlachs
	Salz
	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Die Butter zerlassen, salzen und pfeffern. Das Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden, auf das Blech legen, mit der Würzbutter bepinseln und im heißen Backofen (Mitte) in 8-10 Min. knusprig backen. Die Brotchips herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Inzwischen für den Thunfischdip den Dosenfisch etwas abtropfen lassen, in einen Rührbecher geben und zusammen mit Mascarpone, Senf und 1 EL Zitronensaft fein pürieren.

3. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und bis auf einen kleinen Rest zusammen mit den Kapern und dem grünen Pfeffer fein hacken. Die Mischung unter den Dip rühren. Diesen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit dem restlichen Basilikum garnieren.

4. Für den Lachsdip in einer kleinen Schüssel den Ziegenfrischkäse mit dem Joghurt glatt verrühren. Den Dill waschen und trocken schütteln. Die Spitzen abzupfen, bis auf einen kleinen Rest für die Dekoration kleiner zupfen und unter den Dip rühren.

5. Den Lachs fein schneiden und zusammen mit der Zitronenschale unter den Lachsdip rühren. Diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den restlichen Dillspitzen garnieren. Die Brotchips in die Dips stippen und knabbern.