

Grissini und 3erlei Dipps



GRISSINI

Zutaten für etwa 10 Grissini:

Für den Teig:

250 g Weizenmehl

½ Pkg. Trockengerm

1 Prise Zucker

1 TL Salz

3 EL Olivenöl

125 ml Wasser, lauwarm

Für das Topping:

grobes Meersalz

italienische Kräutermischung oder Oregano

Das Mehl wird mit dem Trockengerm, dem Zucker und dem Salz vermischt. Das Olivenöl und das Wasser hinzufügen und den Teig per Hand zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Dieser sollte nicht mehr kleben. Die Teigkugel mit einem Tuch abdecken und für 1 Stunde ruhen lassen.

Nun teilt man den Teig in etwa 10 gleich schwere Stücke und rollt die Stücke einzeln mit der Hand zu einer Stange aus, die in etwa so lag ist, wie das Backblech breit. Die Enden des Grissini sollen etwas dünner sein.

Die Grissini mit leichtem Abstand auf das Backblech legen und mit Olivenöl bestreichen. Nun kommen noch Kräuter und Salz auf die Grissini.

Diese werden bei 200°C etwa 15 Minuten goldbraun gebacken.

Ideal zu Dippen und einem Gläschen Prosecco.

GUACAMOLE

Zutaten für eine vegane Guacamole:

1 Avocado

2 EL Zitronensaft

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

optional: eine kleine Chilischote

Die Avocado wird halbiert und entkernt. Das Avocadofruchtfleisch gemeinsam mit dem Zitronensaft in ein Gefäß geben. Die Knoblauchzehe fein hacken. Olivenöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer etwas mehr Schärfe mag, kann noch eine kleingeschnittene Chilischote hinzufügen.

Die Masse mit einer Gabel gut zerdrücken und vermengen, sodass sie fein wird.

TOMATENSALSA

Zutaten für die Salsa:

3-4 Tomaten

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

1 EL Tomatenmark

1 TL Currypaste (wenn man etwas mehr Schärfe möchte)

1 EL Sojasauce

1 Prise Zucker

Salz und Pfeffer

Die Tomaten werden in Würfel geschnitten. Die Zwiebel schälen und klein hacken. Beides mit den Olivenöl in einen Topf geben und bei kleiner Hitze etwa 8-10 Minuten weich dünsten.

Das Tomatenmark und die Currypaste gemeinsam mit der Sojasauce einrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse nochmals ein paar Minuten dünsten lassen.

Auskühlen lassen und als Dipp oder Grillsauce verwenden.

TZATZIKI

Zutaten für das Tzatziki:

½ Gurke

250 g Sauerrahm

2 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

optional etwas Dill

Die Gurke wird gewaschen und mit einer groben Raspel geraspelt. Salzen, durchrühren und zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit wird der Knoblauch ganz klein gehackt und zum Sauerrahm hinzugefügt.

Das Olivenöl, etwas Zitronensaft und den Pfeffer ebenso einrühren. Da die Gurke schon gesalzen wurde, ist es meist nicht nötig noch mehr Salz hinzuzufügen.

Die Gurke wird durch ein feines Tuch ausgepresst, um überschüssiges Wasser zu entfernen.

Die ausgedrückte Gurke zur Mischung geben und nochmals durchrühren.

