

## Zum Dippen Für Eintunker & Auftaucher

### Kräuterbecken (4 Pers.)

#### Zutaten:

80 g Doppelrahmfrischkäse  
150 g Joghurt  
1 EL Kräuter  
1 EL Rapsöl  
1/2 TL mittelscharfer Senf  
1/2 TL Kräutersalz

#### Zubereitung:

Die Kräuter fein schneiden bzw. hacken. Alle Zutaten miteinander verrühren und mit dem Salz abschmecken.

### Camembert-Töpfchen (4 Pers.)

#### Zutaten:

1 Zwiebel  
1 reifer Camembert  
3 EL weiche Butter  
250 g Quark (20 % Fett)  
1 EL gehackte Kapern  
1 TL scharfer Senf  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

#### Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein hacken. Kapern und Zwiebel in eine Schüssel geben. Vom Camembert die Rinde entfernen und den Käse durch ein Sieb in die Schüssel streichen. Butter und Quark hinzugeben und alles miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Kühl stellen. Vor dem Servieren mit Paprikapulver bestreuen.

### Winzerkrug (4-6 Pers.)

#### Zutaten:

200 g Limburger oder Weinkäse  
200 g weiche Butter  
1 Gemüsezwiebel  
Salz

#### Zubereitung:

Die Käserinde abschaben. Den Käse erst grob zerkleinern und dann mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend mit der Butter verrühren. Die Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln und unter die Käsemasse rühren. Mit Salz abschmecken.

### Edelpilz-Schiffchen (4 Pers.)

#### Zutaten:

200 g Frischkäse  
100 g Edelpilzkäse  
2 EL Crème fraîche  
1 TL Kapern  
Pfeffer  
3 Stangen Chicorée

#### Zubereitung:

Von den Chicorée-Stangen je 4 (also 12) große Blätter unbeschädigt aufblättern. Blätter und Herzstück gut waschen. Abtropfen lassen. Vom Herzstück den unteren Teil (ca. 2 cm) abschneiden. Rest sehr fein schneiden. Frischkäse und Edelpilzkäse mit einer Gabel zerdrücken. Crème fraîche, die fein gehackten Kapern und den geschnittenen Chicorée zugeben, würzen und vorsichtig vermischen. Mit einem Löffel in den Chicorée-Blättern anrichten.

### Käsefässchen (4 Pers.)

#### Zutaten:

150 g reifer Brie oder Camembert  
50 g Münsterkäse  
100 g Quark  
50 g Butter  
2 EL Sahne  
Salz, Pfeffer  
Paprika, edelsüß und scharf  
Zwiebelringe und Schnittlauch zum Bestreuen

#### Zubereitung:

Käse, Quark und Butter mit der Gabel zerdrücken und gut vermischen. Die Sahne zugeben. Masse mit den Gewürzen abschmecken. Mit den Zwiebelringen und dem Schnittlauch garnieren.

### Frischkäsequelle (4-6 Pers.)

#### Zutaten:

400 g Rahmfrischkäse  
4-5 EL Magerquark  
200 g magerer roher Schinken oder feine Cervelatwurst  
2 Bund Schnittlauch  
2 EL Petersilie  
Pfeffer oder Knoblauch-Pfeffer

#### Zubereitung:

Schinken oder Cervelatwurst in sehr feine Würfel oder Streifen schneiden. Rahmfrischkäse mit einer Gabel zerdrücken, mit Quark vermengen, die fein geschnittenen oder gehackten Kräuter und den Schinken hinzufügen. Kräftig mit Pfeffer oder Knoblauch-Pfeffer abschmecken. Die Käsemasse in eine ausgehölte Salatgurke oder Zucchini füllen.

### Quark-Tiegel (4 Pers.)

#### Zutaten:

1 Salatgurke  
250 g Speisequark (20 % Fett)  
1/8 l Buttermilch  
1 EL Zitronensaft  
2-3 Knoblauchzehen  
je 1 EL Petersilie, Dill, Schnittlauch  
Salz, weißer Pfeffer  
Paprikapulver, edelsüß

#### Zubereitung:

Die Salatgurke schälen und halbieren. Die Kerne entfernen und die Gurke in Scheiben schneiden. Quark, Buttermilch und Zitronensaft miteinander verrühren. Die Knoblauchzehen zerdrücken und untermischen. Die Kräuter hacken und zugeben. Zum Schluss die Gurkenscheiben zur Quarkmasse geben und 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

### Käsezuber (4-6 Pers.)

#### Zutaten:

125 g Weißacker, Weinkäse oder Limburger  
125 g weiche Butter  
1 EL Sardellen  
6-8 Oliven, entsteint  
2 EL Kapern  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Bund Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
1 TL Kümmel, gemahlen  
2 TL Paprikapulver, edelsüß  
Pfeffer, bunt

#### Zubereitung:

Den Käse würfeln, die Butter in Stücken dazu geben und alles mit einem Mixstab pürieren. Sardellen und Oliven fein würfeln und mit den Kapern in die Käsemasse rühren. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln und beides untermischen. Die Kräuter waschen, trocknen und fein schneiden. Kräuter in die Käsecreme geben und mit den restlichen Gewürzen abschmecken.