



Lieblings-Dip zum Grillen von unserer Mitarbeiterin
Susanne Arndt aus der Young Fashion Abteilung im EG.

Dattel Curry Dip

10 Portionen

Zutaten

150g Datteln entsteint

250g Frischkäse

100g Schmand oder Joghurt

3-4 Knoblauchzehen

1/2 TL Salz

2-4 TL Currypulver

Zubereitung

1. Datteln in einem Mixer zerkleinern und zur Seite stellen.
2. Alle weiteren Zutaten kräftig verrühren, bis sich der Curry vollständig mit der Creme vermengt hat.
3. Datteln unterrühren.
4. Abschmecken und in den Kühlschrank stellen.
Am besten über Nacht durchziehen lassen.
Gut gekühlt servieren.



Eck
Mode am Markt
Marktstraße 21-23
73230 Kirchheim unter Teck



Lieblings-Dip zum Grillen von unserer Mitarbeiterin
Nevin Zilifli aus der Young Fashion Abteilung im EG.

Auberginensalat

mit Joghurt

Zutaten

2 große Auberginen

250g Joghurt

1-2 Knoblauchzehen

2-3 EL Olivenöl

Saft von 1/2 Zitrone

Salz

Optional Dill oder Petersilie

Zubereitung

1. Auberginen rösten im Ofen (Grill)
200 Grad 30-40 Min. bis sie weich sind.
2. Abkühlen lassen, Haut abziehen und das
Fruchtfleisch fein hacken/zerdrücken.
3. Joghurt in eine Schüssel geben,
Knoblauch reinpressen, Salz und
Zitronensaft dazu.
4. Auberginen unter den Joghurt rühren.
Olivenöl oben drüber geben.
Optional Kräuter dazu
geben. Kalt stellen-
schmeckt noch besser.



Eck

Mode am Markt
Marktstraße 21-23
73230 Kirchheim unter Teck



Lieblings-Dip zum Grillen von unserer Mitarbeiterin
Federica Perpignano aus der Young Fashion Abteilung im EG.

Smokey Sunset

Perfekt für Burger, Steak, Chicken oder Pommes

Zutaten

4 EL Mayonnaise
2 EL Ketchup
1 EL Honig
1 TL Senf
1 TL Räucherpaprika
1 Spritzer Orangensaft
1 TL gehackte Röstzwiebeln
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
2. Knoblauchzehe pressen oder hacken.
3. Alles verrühren, bis die Soße cremig wird.
4. Die Soße 10 Min. ziehen lassen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Je nach Geschmack mehr Honig, Paprika oder Orangensaft hinzufügen.
Worcestersoße optional.



Lieblings-Dip zum Grillen von unserer Mitarbeiterin
Christa Hartmann aus der Damenabteilung im 1.OG.

Tomaten Feta Dip

mit getrockneten Tomaten

Zutaten

200 g Getrocknete Tomaten
in Öl (1 Glas)

200 g Feta

200 g Frischkäse

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Knoblauch klein hacken
2. Getrocknete Tomaten mit Öl aus dem Glas, Feta, Frischkäse & gehacktem Knoblauch in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab pürieren.
3. Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Etwas Feta und 2 getrocknete Tomaten zum garnieren zurückhalten.



Eck

Mode am Markt
Marktstraße 21-23
73230 Kirchheim unter Teck



Lieblings-Dip zum Grillen von unserer Mitarbeiterin
Andrea Karpischek aus der Kinderabteilung im 2.OG.

schneller Dip

Zutaten

200 g Schmand

2 EL Olivenöl

2 Päckchen Knorr Fix
Paprika Kräuter

Zubereitung

2 Päckchen Knorr Fix Paprika Kräuter
mit 2 EL Olivenöl verrühren.

Den Schmand unterheben und
durchziehen lassen.



Lieblings-Dip zum Grillen von unserer Mitarbeiterin
Josefine Zunzer aus der Damenabteilung im 1.OG.

Curry Mango Dip

Zutaten

- 300 g Mango Fruchtfleisch
tiefgekühlt, aufgetaut oder
frisch
- 1 Zwiebel geviertelt
- 1 EL Gemüsebrühepulver
- 1 EL Currypulver (gehäuft)
- 1 TL Paprikapulver
- 20 g brauner Zucker oder Honig
- 100 g Schmand
- 1 TL Kräutersalz
- 10 g Zitronensaft

Zubereitung

1. Das Fruchtfleisch der Mango
und die Zwiebeln fein hacken.
2. mit allen anderen Zutaten mischen,
bis sich alles gut miteinander
verbunden hat.
3. mit dem Pürierstab alles pürieren,
bis die Konsistenz des Currydips
cremig wird.



Lieblings-Dip zum Grillen von unserer Mitarbeiterin
Nina Sobottka aus der Young Fashion Abteilung im EG.

Avocado-Dip

Zutaten

2 Avocado

1 Knoblauchzehe

1 Fleischtomate

1 EL Limettensaft

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Avocado halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit der Gabel zerdrücken.
2. Knoblauch klein hacken.
Tomate in kleinen Würfel schneiden.
3. Avocado, Knoblauch, Limettensaft und Tomatenwürfel mischen.
Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Lieblings-Dip zum Grillen von unserer
Geschäftsführerin Sonja Brüllke

Cremiger Curry- Dip

Perfekt zu Gemüse, Grillfleisch, Ofenkartoffeln oder einfach Baguette

Zutaten

200g Creme Fraiche

1-2 TL Currypulver

1 EL Aprikosenmarmelade

1 Spritzer Zitronensaft

Salz & Pfeffer (gerne Rauchsatz)

Knoblauchpulver nach belieben

Optional: etwas Mango-Chutney
oder fein geschnittene
Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1. Creme Fraiche glatt verrühren.
2. Currypulver, Aprikosenmarmelade und Zitronensaft dazugeben.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für mehr Frische optional Frühlingszwiebeln oder etwas Mango-Chutney unterrühren.
5. Vor dem Servieren 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Tipp: Wenn du etwas exotischer magst, kannst du noch klein gewürfelte Mango oder Ananas dazugeben.



Lieblings-Dip zum Grillen von unserer Mitarbeiterin
Rimma Schlee aus der Herrenabteilung im 2.OG.

Kräuterbutter

Zutaten

250 g weiche Butter

1-2 Knoblauchzehe

1 Bund Petersilie

Maggi

Zubereitung

1. Butter weich werden lassen.
2. Knoblauchzehe & Petersilie klein machen.
3. Alles gut vermischen & mit etwas Maggi würzen
4. Mehrere Stunden im Kühlschrank kalt stellen.



Lieblings-Dip zum Grillen von unserer Mitarbeiterin
Michaela Grau aus der Herrenabteilung im 2.OG.

Friskäse-Dressing

zu Salaten oder mit Brot

Zutaten

4 EL Körniger Friskäse

1 Zitrone unbehandelt halbiert

Olivenöl

frischer Tymian

Zubereitung

1. Zitrone halbieren & auspressen.
2. Frischer Tymian zupfen.
3. Körniger Friskäse mit Zitronensaft, Tymian, Olivenöl vermengen.



Lieblings-Dip zum Grillen von unserer Mitarbeiterin
Ebru Terzi aus der Young Fashion Abteilung im EG.

BBQ-Mango-Sauce

aus dem Thermomix

Zutaten

1 kleine rote Zwiebel
Ingwer (walnussgroß)
1 EL Öl
1/2 TL Chiliflocken
20g Essig
60g Apfelsaft
10g Wasser
1/2 TL Kurkumapulver
1 Prise Zimt
1/2 TL Senfpulver
1/2 TL Salz
10g brauner Zucker
1/2 TL weißer Pfeffer
1 große, reife Mango
1 EL gehackte glatte Petersilie

Zubereitung

1. Zwiebel vierteln. Ingwer schälen & in groben Stücken mit Zwiebeln in den Mixtopf geben. 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Öl & Chiliflocken zugeben und 2,5 Min/120 grad Stufe 1 dünsten.
2. Mit Essig, Apfelsaft und Wasser ablöschen. Restliche Zutaten, außer Mango & Petersilie, zugeben und 10 Min./100 grad/Linkslauf / Stufe 1 ohne Messbecher köcheln lassen.
3. Mango schälen & schneiden in ca. 0,5cm große Würfel. Mango in den Mixtopf geben & alles weitere 5 Min./100grad/ Linkslauf /Stufe 1 köcheln.
4. Mango-Dip in ein Schüssel umfüllen, abkühlen lassen. Petersilie untermengen & abschmecken.



Eck

Mode am Markt
Marktstraße 21-23
73230 Kirchheim unter Teck



Lieblings-Dip zum Grillen von unserer Mitarbeiterin
Ulrike Kaller aus der Damenabteilung im 1.OG.

Tomatensugo

Zutaten

2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1/2 Bund Basilikum
2 kg reife Tomaten
5 EL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und klein schneiden.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen.
3. Zwiebeln, Knoblauchwürfel zugeben und 2-3 Min. bei mittlerer Hitze dünsten.
4. Mit Salz, Pfeffer würzen und 60 Min leicht köcheln lassen. Kurz vor Schluss den Basilikum zugeben.



Lieblings-Dip zum Grillen von unserer Mitarbeiterin
Ulrike Kaller aus der Damenabteilung im 1.OG.

Tzatziki

Zutaten

500g griechischer Joghurt

1 Salatgurke

4 Knoblauchzehen frisch

etwas Olivenöl

Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Griechischer Joghurt gut durchrühren, er ist sehr fest.
2. Die Salatgurke schälen & grob raspeln. Gurke einsalzen & warten, bis sich Gurkensaft absetzt.
3. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen und in den Joghurt pressen.
4. Die Gurke in ein sauberes Tuch geben und den Saft pressen.
5. Die trockene Gurke in den Joghurt geben, unterrühren. Durchziehen lassen & dann mit Salz, Pfeffer abschmecken. Etwas Olivenöl dazugeben & verrühren.



Eck

Mode am Markt
Marktstraße 21-23
73230 Kirchheim unter Teck