

Kräuter-Dip zu Kräuter-Grissini

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten Dip

300g Schmand oder gemischt mit saurer Sahne
1-2 Handvoll frische Kräuter nach Geschmack
1 Zwiebel oder Schalotte, gehackt
roter Pfeffer, gemörsert
Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch, Curry oder Paprika nach Geschmack

Zutaten für 20 Crissini

200g Mehl plus Mehl für die Arbeitsfläche (helles Dinkelmehl)
100g weiche Butter
80ml ca. 4 EL Wasser
1 TL Salz
1 EL Kräuter der Provence
Olivenöl für das Backblech

Zubereitung

Für die Grissini alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und ein Backblech oder das Backpapier mit etwas Olivenöl einfetten.

Vom Teig kleine Stücke nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu bleistiftdünnen Grissinistangen ausrollen. Der Teig lässt sich gut ziehen.

Die Stangen im Ofen etwa 12 Minuten backen.

Für den Dip die Kräuter hacken. Den Schmand mit den Zwiebeln und dem Knoblauch cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer, Chili, Curry oder Paprika würzen.

Corinnes Tipp: Zu Grissini schmecken auch noch Oliven, Schinken oder Salami.