

Ranch Dip

Wer viele amerikanische Serien guckt, oder Influencern aus den USA folgt, kennt den dort weit verbreiteten und äußerst beliebten Ranch-Dip sicherlich schon. Bei uns in Deutschland gibt es diesen jedoch nicht so einfach im Supermarkt zu finden.

Von daher heißt es —> selber machen! (schmeckt so auch viel besser)

Das Beste? Die Zubereitung dauert nur 5 Minuten!



Zutaten:

- 250 g fester (veganer) Joghurt
- 200 g (vegane) Sour Cream (alternativ mehr Joghurt)
- 200 g (vegane) Mayonnaise
- 20 g Eat Real Quinoa / Hummus Chips, Sour Cream & Chives Geschmack
- 1-3 Zehen Knoblauch, ganz klein gewürfelt
- 2 TL frischer Dill
- 1 TL frische Petersilie
- 1 TL frischer Schnittlauch
- 0,5-1 TL frischer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

1. In einer Schüssel Joghurt, Sour Cream und Mayonnaise zusammen mischen.
2. Eat Real Chips Sour Cream in einer Kaffemühle/ Food Processor zu einem feinen Pulver zermahlen.
3. Kräuter waschen, trocken wedeln und klein schneiden.
4. Knoblauch schälen und fein schneiden.
5. Kräuter, Knoblauch und „Chipspulver“ unter die Joghurtmischung geben.
6. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
7. Mit Eat Real Chips und Gemüsesticks servieren.

