

Drei leckere Dips für Pommes



© Pommes-Dips - Rezepte mit Herz



30-45 Min.



leicht



4-6

Dreifach lecker - und zudem ruck-zuck gemacht!

Neben diesen 3 leckeren Dip-Ideen für eure Pommes haben wir noch weitere Ideen für die perfekten Pommes!

Außen knusprig, innen locker - so schmecken Pommes am besten. Wie man das auch zu Hause hinkriegt, erklären wir euch [hier](#).

Außerdem haben wir neben 3 leckeren Dips für Pommes auch tolle [Pommes-Gewürze aus dem Thermomix](#).

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	RAUCH-AIOLI	
<input type="checkbox"/>	250 g	neutrales Speiseöl
<input type="checkbox"/>	3	konfierte Knoblauchzehen (alt. 3 Knoblauch)
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	1 TL	Senf
<input type="checkbox"/>	1/2 TL	Salz
<input type="checkbox"/>		weißer Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1 TL	geräuchertes Paprika-Pulver (alt. 5 Tropfen Liquid Smoke)
<input type="checkbox"/>	2 EL	heller Essig
<input type="checkbox"/>	COCKTAILS AUCE	
<input type="checkbox"/>	500 g	Kirschtomaten
<input type="checkbox"/>	1	Frühlingszwiebel
<input type="checkbox"/>	1	Chilischote (optional)
<input type="checkbox"/>	3	Knoblauchzehen
<input type="checkbox"/>	50 g	Brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	50 g	Essig
<input type="checkbox"/>	150 g	griechischer Joghurt (10% Fett)
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	SWEET CHILLI MAYONNAISE	
<input type="checkbox"/>	5	kleine rote Chilischoten
<input type="checkbox"/>	10 g	Ingwer
<input type="checkbox"/>	50 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	50 g	Essig
<input type="checkbox"/>	150 g	Mayonnaise

Zubereitung

RAUCH-AIOLI

1. Öl in eine Tasse abwiegen und beiseitestellen.
2. Konfierten Knoblauch in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Ei, Senf, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und ggf. Liquid Smoke hinzufügen und 20 Sek./Stufe 4 mixen. An den Seiten herunterschieben.
3. Thermomix® auf 3 Min./Stufe 3,5 einstellen. Öl auf den Deckel gießen, sodass es nach und nach am Messbecher vorbei durch die Deckelöffnung in den Mixtopf fließt.
4. Aioli mit Essig und Gewürzen abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen und innerhalb von 1 Tag verbrauchen.

COCKTAILSAUCE

1. Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Frühlingszwiebel und Chili putzen. Knoblauch abziehen. Alles in eine Auflaufform geben. Unter dem heißen Backofengrill so lange grillen, bis die Haut der Tomaten fast schwarz ist.
2. Gegrilltes Gemüse mit allen übrigen Zutaten, außer Joghurt, in den Mixtopf geben und **15 Min./100 °C/Stufe 2** ohne Messbecher einkochen lassen. Dabei Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen. Danach **10 Sek./Stufe 8** pürieren. Sauce mit Gewürzen, Essig und Zucker abschmecken.
3. Sauce mit griechischem Joghurt mischen und zu den Pommes servieren.

SWEET-CHILI-MAYONNAISE

1. Chili putzen. Ingwer schälen. Beides in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschließen. Übrige Zutaten, bis auf Mayonnaise, zugeben und 10 Min./100 °C/Stufe 2 sirupartig einkochen.
2. Sauce mit Mayonnaise mischen und zu den Pommes servieren.

Nährwertangaben

RAUCH-AIOLI Pro Portion: ca. 380 kcal 1 g E - 43 g F - 1 g KH

COCKTAILSAUCE Pro Portion: ca. 125 kcal 3 g E - 4 g F - 20 g KH

SWEET-CHILI-MAYONNAISE Pro Portion: ca. 235 kcal 1 g E - 20 g F - 13 g KH