

Lieblingsgericht 6 von Edwin Brettchen: Pikanter Apfel-Champignon-Dip als Grillbeilage

Zutaten:

1 Apfel (süß-säuerlich, zum Beispiel Braeburn)
4 frische Champignons (weiß oder braun)
100 g Frischkäse
1 rote Peperoni (davon Menge nach Wunschscharfe)
1 TL Senf
1 TL Schnittlauch
2 EL frischer Zitronensaft
1 EL Honig
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Das Rezept ist für vier Personen. Für mehr oder weniger des leckeren Dips rechne die Menge der Zutaten einfach hoch oder herunter.

Tipp: Übriggebliebener Apfel-Champignon-Dip lässt sich einige Tage gut aufheben (gekühlt!) und als Brotaufstrich verwenden.

Vorbereitung:

Champignons abbürsten. Auf einen Spieß aufstecken und 3 bis 4 Minuten auf dem heißen Grill rundum anrösten (alternativ im Backofen bei Oberhitze 220 Grad). Champignonspieß einige Male wenden. Das Anrösten intensiviert den Umami-Geschmack. Nach dem Rösten abkühlen lassen - und anschließend möglichst fein hacken.

Apfel entkernen, klein schneiden und in möglichst feine Würfel hacken. Apfelwürfel direkt mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Peperoni in feine Scheiben schneiden.

Zubereitung:

Frischkäse mit Honig, Senf, etwas Zitronensaft, Schnittlauch, geschnittene Peperoni, Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse vermengen. Dann Olivenöl zugeben und weiter zu einer feinen Creme rühren. Nun Apfelwürfel (mit gebildetem Saft) und Champignonwürfel in die Creme geben und alles gut vermischen. Zum Schluss nochmal abschmecken. Fertig!

Der pikante Apfel-Champignon-Dip passt sehr gut zu Grillfleisch, Grillwürsten oder Grillgemüse. Serviere ihn so zum Dippen dazu oder streiche ihn auf Baguette als köstliche Grillbeilage.