



## FREISTOSS-VARIANTE

(Gegrillte Holzfällerscheiben mit Frischkäse-Dip)

Zutaten:

- 4 Holzfällerscheiben, altern. Grillbauchscheiben
- 4 Zweige Thymian
- 4 Zweige Rosmarin

Für den Dip:

- 4 Frühlingszwiebeln
- 200 g **Beneval** Frischkäse-Fass mit Bärlauch
- 250 g **bio** Saure Sahne
- 2 EL Sojasoße
- 1/2 TL **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:

Holzfällerscheiben bzw. Bauchspeck mit den Kräutern knusprig grillen.

Für den Dip:

Frühlingszwiebeln, Frischkäse, saure Sahne und Sojasoße in den Mixer geben und pürieren. Bei Bedarf kann die Konsistenz mit etwas Wasser verändert und mit Pfeffer gewürzt werden. Dazu passt wunderbar Kartoffelfeinkostsalat aus der Kühlung.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Preis pro Person: 1,97 €



## STÜRMER-SNACK

(Grillfackeln mit Mango-Joghurt-Dip)

### Zutaten:

8 marinierte Grillfackeln  
 2 Mangos  
 250 g **bio** Joghurt Pur  
 200 g **Kim** Delikatess Mayonnaise  
 2 rote Chilis  
 1 Frühlingszwiebel  
 3 EL **Goldland** Wald-Honig  
 1 TL Jodsalz

### Zubereitung:

Die Grillfackeln auf einem Grill knusprig grillen.

### Für den Dip:

Mangos schälen und in kleine Würfel, Chilis in feine Ringe schneiden. Joghurt, Mayonnaise und Honig glatt rühren, die Frühlingszwiebel ebenfalls in Ringe schneiden und mit der Chili und den Mangowürfeln unterheben. Mit Salz würzen.

**Tipp:** Sie können die Grillfackeln auch in einem hohen Glas mit dem Dip servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Preis pro Person: 1,86 €

### Für diese Rezepte benötigen

#### Sie u. a.:

Grillfackeln – **bio** Joghurt Pur –  
**Kim** Delikatess Mayonnaise –  
 Frühlingszwiebeln – Chilis –  
**Goldland** Wald-Honig – Jodsalz  
 – Holzfällerscheiben – **Beneval**  
 Frischkäse-Fass mit Bärlauch –  
**bio** Saure Sahne – **Le Gusto**  
 Pfeffer schwarz – Mangos

