

Zu mediterranem Ofengemüse passen frische, kräuterbetonte Dips besonders gut. Hier sind zwei einfache und passende Varianten:

## **1. Kräuter-Joghurt-Dip**

Frisch und leicht – ideal zu Zucchini, Paprika, Aubergine und Kartoffeln.

### **Zutaten:**

- 600 g griechischer Joghurt
- 3 kleine Knoblauchzehe
- Frische Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Dill
- 3 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- Etwas Olivenöl

### **Zubereitung:**

Alles fein verrühren und 15 Minuten ziehen lassen.

## **2. Mediterraner Basilikum-Ricotta-Dip**

Cremig und aromatisch mit typisch italienischer Note.

### **Zutaten:**

- 450 g Ricotta
- 6 EL Frischkäse
- Frisches Basilikum
- 3 TL Oregano
- 3 kleine Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Ein Spritzer Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten pürieren oder fein verrühren, bis der Dip cremig ist.

Dazu passen auch geröstetes Brot oder Focaccia sehr gut.