



FamilyActiv

Brötchen

Gesunde Brötchen gehören zur Familie!

Jetzt leckere Dip-Rezepte sammeln!
1/10



Unsere FamilyActiv Brötchen schmecken besonders knackig, kernig und malzig. Dass dies so ist, dafür sorgen die Zutaten: Weizenmehl und Roggensauerteig - angereichert mit wertvollen saaten wie Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsaat. Wesentlich für den speziellen Geschmack ist die Zugabe von Weizen- und Gerstenmalz.

Egal ob mit einem süßen oder deftigen Aufstrich - die FamilyActiv Brötchen sind immer ein knuspriges Geschmackserlebnis.



Scharfe Ziege (Basilikum-Ziegenkäse-Dip)

- 300 g Ziegenfrischkäse
- 200 g Crème fraîche
- 1 Bund Basilikum
- 3 Knoblauchzehen (durchgedrückt)
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





FamilyActiv

Brötchen

Gesunde Brötchen gehören zur Familie!

Jetzt leckere Dip-Rezepte sammeln!
2/10



Unsere FamilyActiv Brötchen schmecken besonders knackig, kernig und malzig. Dass dies so ist, dafür sorgen die Zutaten: Weizenmehl und Roggensauerteig - angereichert mit wertvollen saaten wie Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsaat. Wesentlich für den speziellen Geschmack ist die Zugabe von Weizen- und Gerstenmalz.

Egal ob mit einem süßen oder deftigen Aufstrich - die FamilyActiv Brötchen sind immer ein knuspriges Geschmackserlebnis.



Zitronen-Parmesan-Butter

- 130g Butter
- 80g Parmesankäse am Stück
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zitrone
- 1 Limette
- 1 Knoblauchzehe (durchgedrückt)
- 2 grüne Chilischoten
- 1 Schalotte
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Die Zitrone und die Limette gut waschen und die Schale abreiben. Den Parmesankäse fein reiben.

Die Schalotte fein würfeln und den Schnittlauch in Ringe schneiden.

Chilischoten entkernen und fein Würfeln.

Alle Zutaten zu der Butter geben und mit einem Handrührgerät kurz bei mittlerer Stufe verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.





FamilyActiv

Brötchen

Gesunde Brötchen gehören zur Familie!

Jetzt leckere Dip-Rezepte sammeln!
3/10



Unsere FamilyActiv Brötchen schmecken besonders knackig, kernig und malzig. Dass dies so ist, dafür sorgen die Zutaten: Weizenmehl und Roggensauerteig - angereichert mit wertvollen saaten wie Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsaat. Wesentlich für den speziellen Geschmack ist die Zugabe von Weizen- und Gerstenmalz.

Egal ob mit einem süßen oder deftigen Aufstrich - die FamilyActiv Brötchen sind immer ein knuspriges Geschmackserlebnis.



Erdäpfel-Dip

- 250 g Kartoffeln
- 50 g Schmand
- 50 g Sahne
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 10 g Butter
- Muskat, Salz, Pfeffer

Kartoffeln in der Schale kochen, pellen und durchdrücken. Zwiebel fein würfeln und in der Butter weich dünsten. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Nun alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.





FamilyActiv

Brötchen

Gesunde Brötchen gehören zur Familie!

Jetzt leckere Dip-Rezepte sammeln!
4/10



Unsere FamilyActiv Brötchen schmecken besonders knackig, kernig und malzig. Dass dies so ist, dafür sorgen die Zutaten: Weizenmehl und Roggensauerteig - angereichert mit wertvollen saaten wie Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsaat. Wesentlich für den speziellen Geschmack ist die Zugabe von Weizen- und Gerstenmalz.

Egal ob mit einem süßen oder deftigen Aufstrich - die FamilyActiv Brötchen sind immer ein knuspriges Geschmackserlebnis.



Kidneybohnen-Koriander-Dip

- 240 g Kidneybohnen, abgetropft
- 5-6 Korianderblätter
- 2 EL Zitronensaft
- 40 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe (durchgedrückt)
- 1 rote Chilischote
- Salz, Pfeffer

Den Koriander fein hacken. Die Chilischote entkernen und grob zerschneiden. Alle Zutaten, bis auf den Koriander, im Mixer oder mit einem Pürierstab fein pürieren. Den Koriander unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





FamilyActiv

Brötchen

Gesunde Brötchen gehören zur Familie!

Jetzt leckere Dip-Rezepte sammeln!
5/10



Unsere FamilyActiv Brötchen schmecken besonders knackig, kernig und malzig. Dass dies so ist, dafür sorgen die Zutaten: Weizenmehl und Roggensauerteig - angereichert mit wertvollen saaten wie Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsaat. Wesentlich für den speziellen Geschmack ist die Zugabe von Weizen- und Gerstenmalz.

Egal ob mit einem süßen oder deftigen Aufstrich - die FamilyActiv Brötchen sind immer ein knuspriges Geschmackserlebnis.



Forellen-Paprika-Crème

- 200 g geräucherte Forellenfilets
- 200 g Frischkäse
- 50 g Crème fraîche
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Schalotten
- 1 rote Paprikaschote
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- Paprikapulver, Salz, Pfeffer

Forellenfilets, Frischkäse, Crème fraîche und Zitronensaft im Mixer oder mit einem Pürierstab fein pürieren. Schalotten und die Paprikaschote fein würfeln und den Schnittlauch in Ringe schneiden. Schalotten, Paprikaschote und Schnittlauch in die Forellencrème geben und verrühren. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.





FamilyActiv

Brötchen

Gesunde Brötchen gehören zur Familie!

Jetzt leckere Dip-Rezepte sammeln!
6/10



Unsere FamilyActiv Brötchen schmecken besonders knackig, kernig und malzig. Dass dies so ist, dafür sorgen die Zutaten: Weizenmehl und Roggensauerteig - angereichert mit wertvollen saaten wie Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsaat. Wesentlich für den speziellen Geschmack ist die Zugabe von Weizen- und Gerstenmalz.

Egal ob mit einem süßen oder deftigen Aufstrich - die FamilyActiv Brötchen sind immer ein knuspriges Geschmackserlebnis.



Ricotta-Pinenkern-Dip

- 250 g Ricotta
- 1 EL gehackter Thymian (frisch)
- 20 g getrocknete Tomaten
- 25 g Oliven
- 30 g Pinienkerne
- Salz, Pfeffer

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die getrockneten Tomaten und die Oliven fein würfeln. Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





FamilyActiv

Brötchen

Gesunde Brötchen gehören zur Familie!

Jetzt leckere Dip-Rezepte sammeln!
7/10



Unsere FamilyActiv Brötchen schmecken besonders knackig, kernig und malzig. Dass dies so ist, dafür sorgen die Zutaten: Weizenmehl und Roggensauerteig - angereichert mit wertvollen saaten wie Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsaat. Wesentlich für den speziellen Geschmack ist die Zugabe von Weizen- und Gerstenmalz.

Egal ob mit einem süßen oder deftigen Aufstrich - die FamilyActiv Brötchen sind immer ein knuspriges Geschmackserlebnis.



Rucola-Dip

- 200 g Frischkäse
- 100 g Rucolasalat
- 200 g Schmand
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Walnussöl
- Chilipulver, Salz, Pfeffer

Frischkäse und Schmand verrühren. Den Rucolasalat hacken und hinzugeben, die restlichen Zutaten auch hinzugeben und alles verrühren. Mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.





FamilyActiv

Brötchen

Gesunde Brötchen gehören zur Familie!

Jetzt leckere Dip-Rezepte sammeln!
8/10



Unsere FamilyActiv Brötchen schmecken besonders knackig, kernig und malzig. Dass dies so ist, dafür sorgen die Zutaten: Weizenmehl und Roggensauerteig - angereichert mit wertvollen saaten wie Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsaat. Wesentlich für den speziellen Geschmack ist die Zugabe von Weizen- und Gerstenmalz.

Egal ob mit einem süßen oder deftigen Aufstrich - die FamilyActiv Brötchen sind immer ein knuspriges Geschmackserlebnis.



Gorgonzola-Fenchel-Crème

- 250 g Gorgonzola
- 150 g Schmand
- 1 Fenchel
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Olivenöl
- Knoblauch, Salz, Pfeffer

Fenchel fein würfeln und in dem Olivenöl anbraten, so dass er leicht gebräunt wird. Den Gorgonzola zu einer cremigen Masse mixen. Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.





FamilyActiv

Brötchen

Gesunde Brötchen gehören zur Familie!

Jetzt leckere Dip-Rezepte sammeln!
9/10



Unsere FamilyActiv Brötchen schmecken besonders knackig, kernig und malzig. Dass dies so ist, dafür sorgen die Zutaten: Weizenmehl und Roggensauerteig - angereichert mit wertvollen saaten wie Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsaat. Wesentlich für den speziellen Geschmack ist die Zugabe von Weizen- und Gerstenmalz.

Egal ob mit einem süßen oder deftigen Aufstrich - die FamilyActiv Brötchen sind immer ein knuspriges Geschmackserlebnis.



Schafskäseaufstrich mit Äpfeln und Chili

- 200 g Fetakäse
- 1 EL Naturjoghurt
- 1/2 Apfel
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 rote Chilischote
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Walnussöl
- Salz, Pfeffer

Die Chilischote entkernen und fein hacken, den Apfel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Fetakäse mixen. Alle Zutaten zum Fetakäse geben und verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.





FamilyActiv

Brötchen

Gesunde Brötchen gehören zur Familie!

Jetzt leckere Dip-Rezepte sammeln!
10/10



Unsere FamilyActiv Brötchen schmecken besonders knackig, kernig und malzig. Dass dies so ist, dafür sorgen die Zutaten: Weizenmehl und Roggensauerteig - angereichert mit wertvollen saaten wie Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsaat. Wesentlich für den speziellen Geschmack ist die Zugabe von Weizen- und Gerstenmalz.

Egal ob mit einem süßen oder deftigen Aufstrich - die FamilyActiv Brötchen sind immer ein knuspriges Geschmackserlebnis.



Olivenaufstrich

- 100 g rote Linsen
- 100 g schwarze Oliven
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe (durchgedrückt)
- 2 TL Olivenöl
- 1/2 l Gemüsebrühe
- Kräuter, Salz, Pfeffer

Die Linsen in der Gemüsebrühe weich kochen und abschütten, die Zwiebel würfeln und im Olivenöl dünsten. Dann alle Zutaten im Mixer oder mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Kräutern nach eigenem Geschmack, Salz und Pfeffer abschmecken.

