



Auftrag:Kochen Rezept

Jürgens Partybuffet mit Nürnberger Rostbratwürste, Gemüsestäbchen und drei Dipsoßen.



Die grüne Soße

Zutaten:

300 g Frischkäse
naturell (z.B.
Philadelphia)
Koriander
Schnittlauch
Basilikum
Petersilie
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Blätter von den Kräutern pflücken.
Alle Kräuter sehr fein hacken und mit dem Frischkäse verrühren.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die weiße Soße

Zutaten:

2 dl Crème Fraîche
Knoblauch
eine Zitrone
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1-2 Knoblauchzehen sehr fein hacken und mit Crème Fraîche verrühren.
Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Die rote Soße

Zutaten:

400 g gehackte Tomaten
eine rote Chilischote
eine rote Paprika
Koriander
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die Paprika und die Chilischote senkrecht teilen und die Kerne entfernen.
Alles fein hacken. Die Chilischote muss sehr, sehr fein gehackt werden, sonst wird die Soße sehr scharf!

Paprika und Chili zusammen mit den gehackten Tomaten verrühren.
Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen!

Die drei Soßen können z.B. mit Gemüestäbchen aus Karotten, Sellerie und Gurken serviert werden. Die kleinen Nürnberger Rostbratwürste sind auch sehr lecker zum "Dippen"!

Guten Appetit!