

# HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept  
aus dem Bienengarten



## Dreierlei Fondue-Dips

### Zutaten für 3 verschiedene Dips:

#### Klassischer Honig-Senf-Dip

- 150 g Crème fraîche
- 3 EL Honig
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 Prise Zucker, Salz (je)

#### Scharfer Tomaten-Dip

- 3 EL Honig
- 300 g Ketchup
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 EL Petersilie, Schnittlauch gehackt (je)
- 1 TL Curry
- 1 TL Sambal Oelek
- Salz und Pfeffer

#### Schneller Kräuterdip

- 200 g Sauerrahm
- 1 Pck Salatsaucen-Mischung Kräuter
- 10 Blatt glatte Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Honig
- Maggi (ein Schuss)

*Schnell gemacht und  
dreimal anders - ideal zum  
Fondue oder Raclette!*



### Zubereitung:

1. Schüsselchen rausholen, jeweilige Zutaten vermischen - fertig!