

Buffalo Chicken Dip mit Crackern

Für zwei Personen

Für den Dip:

140 g Hähnchenbrustfilet	70 g Cheddar	120 g Frischkäse
70 g Blauschimmelkäse	50 g Sour Cream	50 ml Buttermilch
30 g Tomatenmark	100 ml Geflügelfond	5 EL Hot Pepper Sauce
1 EL getrock. Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL getrock. Dill	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver
$\frac{1}{2}$ TL Zwiebelpulver	1 TL Salz	$\frac{1}{8}$ TL schwarzer Pfeffer

Für die Cracker:

60 g Vollkornmehl	50 g Mehl	1 EL Kräuter-Mix
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Meersalzflöckchen	

Für die Garnitur:

2 EL Sour Cream	glatte Petersilie
-----------------	-------------------

Für den Dip:

Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Cheddar reiben. Hähnchen in Stücke schneiden und in eine Pfanne mit Öl, Geflügelfond und Tomatenmark geben, ankochen und sobald es gar ist, mit Hot Pepper Sauce bei mittlerer Hitze erhitzen. Blauschimmelkäse, Frischkäse und Kräuter, Gewürze, Sour Cream und Buttermilch einrühren. 3-5 Minuten kochen und rühren, bis alles gut vermischt und warm ist. Nun in eine Auflaufform gießen und Cheddar oben drauf streuen. Im heißen Ofen überbacken.

Für die Cracker:

Mehl, Salz und 3 Esslöffel Wasser in einer mittelgroßen Schüssel mit den Händen vermengen. Getrocknete Kräuter hinzufügen. Gut mischen. Teig muss recht fest sein, aber wenn er zu fest ist, 1 Esslöffel Wasser zugeben. Kurz ruhen lassen.

Teig anschließend mit einem Nudelholz auf einer leicht bemehlten Matte ausrollen. Teig bis zum Rand und zu den Ecken der Matte rollen, dabei drehen, wenden und bei Bedarf mit Mehl bestäuben, damit er nicht klebt.

So dünn wie möglich ausrollen. Teig mit einem Pizzaschneider oder einem Messer in die gewünschte Größe schneiden. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 10- 15 Minuten backen (10 Minuten für dünne Cracker und 15 Minuten für dickere Cracker), oder bis die Cracker mittelbraun sind und sich an den Rändern hochziehen beginnen.

Für die Garnitur:

Petersilie hacken und mit der Sour Cream als Garnitur verwenden.

Jana Helmert am 04. Juni 2024