

Dattel-Dip mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln



Zutaten

100 g Datteln
1 Knoblauchzehe
2 Frühlingszwiebeln
1 TL Salz

1 TL Harissa
1 TL Zitronensaft
100 g Frischkäse
300 g Quark

Datteln, Knoblauch und Frühlingszwiebeln kleinhacken und mit Salz, Harissa, Zitronensaft und Frischkäse ordentlich durchpürieren. Den Quark unter die Dattelmasse rühren, bis ein cremiger Dip entstanden ist. Den Dattel-Dip im Kühlschrank zwei, drei Stunden (oder über Nacht) durchziehen zu lassen.

Bei „feines gemüse“ entdeckt, zusammen gerührt und verkostet haben wir diesen Dattel-Dip, der sich hervorragend beim Grillen macht, perfekt zu gegrillten Kartoffeln oder Gemüsesticks passt oder auch auf dem Brötchen super schmeckt.

Guten Appetit!

Stautenhof
MEIN BIOHOF