



Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Oliven Frischkäse Dip

Oliven Frischkäse Dip

1 Glas Ibero Grüne Hojiblanca Oliven entsteint

100 g Frischkäse

1 Knoblauchzehe

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Zitronensaft

1 Prise(n) Zitronenabrieb (optional)

Frische Kräuter (z.B. Petersilie oder Koriander)

Pfeffer

1 Prise(n) Chiliflocken (optional)

Oliven Frischkäse Dip

1.

Die Oliven gründlich abspülen. Die Oliven zusammen mit dem Frischkäse, Olivenöl, Zitronensaft und der geschälten Knoblauchzehe in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben.

Alles so lange mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Wenn der Dip zu dick ist, mehr Olivenöl oder

einen Teelöffel Wasser hinzufügen.

Mit Pfeffer und optional etwas Zitronenabrieb oder Chiliflocken abschmecken.

Den Dip in eine Schale geben und mit frischen Kräutern sowie optional etwas Olivenöl beträufeln. Er passt hervorragend zu frischem Brot, Crackern oder als Beilage zu Gemüse Sticks.