



Gesamtzeit: 1 h 30 min

Portionen: 1 Personen

Karamellisierte Zwiebel Dip

Karamellisierte Zwiebel Dip

2 große weiße Zwiebeln, fein gehackt

2 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

1 Teelöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

150 g Schmand oder Crème fraîche

100 g Naturjoghurt

1 Spritzer Maitre Marcel Worcestershire Sauce

1 Teelöffel Knoblauchpulver

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Frischer Schnittlauch oder Petersilie zum Garnieren
(optional)

Karamellisierte Zwiebel Dip

1.

Butter und Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln und Honig hinzufügen. Langsam braten – etwa 20–30 min., dabei regelmäßig umrühren, bis die Zwiebeln goldbraun und süßlich sind. Balsamico am Ende hinzufügen, kurz einkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In einer Schüssel Frischkäse, Schmand und Joghurt cremig rühren. Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer hinzufügen. Abgekühlte karamellisierte Zwiebeln unter die Creme heben.

Mindestens 30 min. im Kühlschrank ziehen lassen. Mit frischen Kräutern bestreuen und mit Chips, Baguette, Gemüsesticks oder Crackern servieren.