

# Dattel-Lauch-Dip ♥

## ZUTATEN

- 200 g Frischkäse
- 180 g griechischer Joghurt
- 100 g Datteln
- 1 kleine Stange Lauch  
oder alternativ 3 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack

## ZUBEREITUNG

- 1 Lauch beziehungsweise Frühlingszwiebeln gründlich waschen.
- 2 Zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Mixer geben.
- 3 Alles zu einer cremigen Masse pürieren.
- 4 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Den Dip in einen luftdichten Behälter füllen.
- 6 Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

### TIPP

Durch die Ruhezeit entfalten die Datteln ihre natürliche Süße und verbinden sich perfekt mit dem würzigen Lauch. Das Ergebnis ist ein unglaublich cremiger und aromatischer Dip.

# Feigen-Walnuss-Dip ♥

## ZUTATEN

- 200 g Frischkäse
- 80 g getrocknete Feigen
- 50 g Walnüsse
- 2 EL griechischer Joghurt
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Salz nach Geschmack
- Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

- 1 Die Knoblauchzehe schälen.
- 2 Alle Zutaten in einen Mixer geben.
- 3 Die Masse so lange mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- 4 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Den Dip in einen verschließbaren Behälter füllen.
- 6 Anschließend mindestens über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

### TIPP

Am nächsten Tag haben sich die Aromen perfekt miteinander verbunden und der Dip schmeckt noch intensiver.

