

Dips

Tomaten – Oliven Aufstrich

- 8 getrocknete Tomaten
- 8 grüne Oliven
- ¼ Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Silberzwiebeln
- Petersilie nach Belieben
- 200g Frischkäse

Alle Zutaten, ausser den Frischkäse, in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern.

Frischkäse dazugeben und ca. **5 Sek./Stufe 3** vermischen.

Dattel - Dip

- 75g Datteln ohne Stein
- 10g Ingwer
- ½ rote Chilischote ohne Kerne
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Frühlingszwiebel in Stücken
- 200g Frischkäse
- Salz, Kreuzkümmel, Currypulver

Datteln, Ingwer, Chili und Knoblauch **20-30 Sek./Stufe 5-7** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Frühlingszwiebel dazu und nochmals **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

Frischkäse und Gewürze dazugeben **15 Sek./Stufe 2** vermischen.

Mostbröckli – Aufstrich

- 80g Mostbröckli
- 1gr. Essiggurke oder 2 Cornichons
- 3 Silberzwiebeln
- Petersilie (ca. eine Handvoll)
- 200g Frischkäse

Zutaten bis und mit Petersilie in den Mixtopf geben und ca. **6 Sek./Stufe 7-8** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Frischkäse dazugeben und mit **Stufe 3** kurz verrühren.

Rucola – Nuss - Creme

- 10g Walnüsse
- 10g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe klein
- 10g Rucola, entstielt
- 100g Frischkäse
- 100g Crème fraiche
- 10 Tr. Tabasco
- 1 Limette, Abrieb
- 1 TL Limettensaft
- Salz

Nüsse, Zwiebeln, Knoblauch und Rucola in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzugeben und **8 Sek./Stufe 3** verrühren.