

Rezept

Knoblauch-Oliven-Dip

Ein Rezept von Knoblauch-Oliven-Dip, am 24.02.2024

Zutaten

4 EL gemahlene Mandeln	1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen	150 g grüne, entsteinte Oliven
4 EL Olivenöl	200 g Doppelrahm-Frischkäse
60 g schwarze Oliven	Salz
schwarzer Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hell goldbraun rösten, dann in eine Schüssel umfüllen.

2. Die Zwiebel schälen und grob zerteilen, den Knoblauch schälen. Beides mit den grünen Oliven, dem Olivenöl und dem Frischkäse pürieren.

3. Die schwarzen Oliven entsteinen und klein würfeln, mit den Mandeln zur Olivencreme geben. Alles gründlich verrühren und mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

4. Passt zu Fleisch, Fisch, Kartoffeln, als Brotaufstrich, als Dip für Paprika.