



 10 Minuten

 Einfach

## ORIENTALISCHER AIOLI-DIP

Fruchtig-würziger Raclette-Dip mit süßen Datteln und scharfem Meerrettich. Mach deinen eigenen orientalischen Aioli Dip jetzt selbst.

 *So wird's gemacht :*

### SCHRITT 1

Datteln klein schneiden. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten (Achtung, nicht verbrennen lassen!) und anschließend grob hacken. Meerrettich schälen und fein raspeln. Zitrone waschen, trocken tupfen, die Schale abreiben, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

### SCHRITT 2

Aioli mit Datteln, Pinienkernen (ein paar Pinienkerne zum Bestreuen des Dips beiseitestellen) und Meerrettich sowie etwas geriebener Zitronenschale und -saft verrühren. Dip mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

### SCHRITT 3

Den süßen Aioli Dip in kleine Schalen füllen, mit den übrigen Pinienkernen bestreuen und servieren.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 542/130

Fett (g): 8

Kohlenhydrate (g): 7,6

Eiweiß (g): 5,6



### Zutaten

4 Portionen

2-3 getrocknete Datteln

20 g Pinienkerne

1 kleines Stück frischer Meerrettich

1 kleine Zitrone

185 g MILRAM frische Aioli

1-2 TL Honig

Salz

Frisch gemahlener Pfeffer