



Aus der Heimat der Frische

 10 Minuten

 Einfach

Orientalischer Aioli-Dip

Fruchtig-würziger Raclette-Dip mit süßen Datteln und scharfem Meerrettich.

 *So wirds 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 beiseite stellen) und Meerrettich sowie etwas geriebener Zitronenschale und -saft verrühren. Dip mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3

Dip in kleine Schalen füllen, mit 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

200 g MILRAM Aioli

1-2 TL Honig

Salz

Frisch gemahlener Pfeffer