

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Oliven-Schafskäse-Dip

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 1 Zwiebel, 1 Knobzehe, Olivenöl, 50 g schwarze Oliven ohne Stein,
- 250 g Feta oder Schafskäse, Salz, Pikante Pfeffer-Mischung,
- 200 g Dickmilch, getr. Oregano, Basilikum, frische Basilikum-Krone

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi schälen, klein würfeln u. in heißem Öl glasig dünsten, abkühlen lassen. Oliven klein hacken, Feta fein zerbröseln.



2. Feta, Dickmilch u. 5 EL Olivenöl glatt rühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Oliven, Zwiebel-Knobi-Gemisch u. Kräuter unterrühren.



3. Dip in eine Schale füllen, kalt stellen, mit Oliven u. frischer Basilikumkrone garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Auch lecker als Dip zum Grillen oder Raclette!!!

