

Walnuss- Dattel-Dip



Alle Fotos: © Innovations-Genossenschaft dieCuisine



Zusatzipp

von John Vosanibola

Koch bei dieCuisine

- Passt super zu Rohkost wie Karotten, Kohlrabi oder Gurken.

 5-10 min

100 g Walnüsse

1 EL Ahornsirup

1 TL Feigensenf

2 EL Balsamico

100 g Datteln

100 ml Gemüsefond

Salz, Pfeffer



Zubereitung

Zuerst die Walnüsse im Mixer mixen, bis sie ganz fein gemahlen sind. Gleichzeitig die Datteln entsteinen. Anschliessend alle Zutaten in den Mixer geben und mixen. Falls der Dip noch zu dick ist, etwas mehr Gemüsefond dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.