



BioGourmet

Zutaten für 4 Personen

150 g Datteln von BioGourmet
2 Feigen
1 Knoblauchzehe
250 g Ricotta
125 g Crème Fraîche
etwas Harissa von BioGourmet
1 EL Zitronensaft von BioGourmet
Salz
etwas Koronias Olivenöl von BioGourmet
Eine Handvoll Salbeiblätter

Feigen-Dattel Dip

Dieser Dip ist eine herrliche Mischung aus süß und würzig, cremig und einer leichten Schärfe. Datteln, Feigen und Harissa verleihen dem Rezept eine orientalische Note. Toll passt der Dip zu Käse, oder lässt sich pur auf einem Stück Baguette oder Knäckebrot genießen.

Zubereitung

Datteln, Feigen, Knoblauch, Ricotta, und Crème Fraîche pürieren, bis eine feine Paste entsteht. Mit Harissa, Zitronensaft und Salz abschmecken und in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salbeiblättern bestreuen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte