



Dattel – Chili – Dipp

100g Datteln, 3 Frühlingszwiebel, 1 – 2 Chilischoten, 250 g Schmand, 200g Frischkäse, Salz, Pfeffer

Frühlingszwiebeln putzen und mit der Chili zusammen in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern, Datteln dann dazugeben und zum Schluss Frischkäse und Schmand unter die Masse geben. Mit Salz würzen.

Echte mexicanische Guacamole

2 reife Avocados, ½ Zwiebel, 1-2 scharfe Chilis (Samen entfernt und fein gewürfelt), 2 EL fein gehackte Korianderblätter, 1 EL Limonen- oder Zitronensaft, ½ TL Salz, Pfeffer, 1 reife Tomate

Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch ausschaben und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel die Avocado grob zerdrücken.

Die fein gewürfelte Zwiebel, den gehackten Koriander, den Saft der Limette/Zitrone, Salz und Pfeffer zugeben und nochmals zerdrücken.

Da die Chilis unterschiedlich scharf sein können, zuerst eine halbe Chili zugeben und solange abschmecken, bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.

Die Tomate halbieren und das Fruchtfleisch entfernen. Dann in kleine Würfel schneiden. Erst kurz vor dem Servieren zu der Guacamole geben und unterrühren.

Gorgonzola Dip

200 g Gorgonzola, 200 g Frischkäse, 1 Bund Basilikum, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer

Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken. Basilikum hacken.

Gorgonzola, Philadelphia, Basilikum und Knoblauch mit einem Handrührgerät cremig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.