

## Feigen-Frischkäsedip mit Walnüssen und Honig

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Portion

#### Für den Dip

300 g Frischkäse  
4 getrocknete Feigen  
1 Handvoll Walnüsse  
1 Esslöffel Honig  
1/2 Limette  
Salz, Pfeffer

#### Für das Topping

1 frische Feige  
1 Esslöffel Honig  
1 Esslöffel Granola  
2 Zweig(e) Zitronenthymian

#### Besonderes Zubehör

Stabmixer

- 1 -

Für den Dip Limette halbieren und Saft auspressen.

- 2 -

Feigen in kleine Stückchen schneiden, mit heißem Wasser begießen, sodass sie bedeckt sind und 10 Minuten ziehen lassen. Wasser abgießen, Feigenstückchen mit Limettensaft fein pürieren und zusammen mit Honig und Frischkäse in einer Schüssel vermengen.

- 3 -

Walnüsse in kleine Stückchen schneiden und unter den Dip heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Zum Toppen frische Feige vierteln und die Hälfte in kleine Würfel schneiden. Dip mit Feige, Granola, Honig und Zitronenthymian garnieren.

Dieser cremige Feigen-Frischkäsedip wird nach dem Minimalprinzip zubereitet: geringer Aufwand für maximalen Genuss. Schnell ein paar Feigen pürieren, Nüsse hacken, unter den Frischkäse heben und abschmecken. Ein herzhaft-süßer Dip mit Crunch, der sich gut für gemütliche Snackabende eignet.