

## Oliven-Feta-Dip aus dem Thermomix®



© Oliven-Feta-Dip - Rezepte mit Herz



5 Min.



leicht



ca. 300 g (12 EL)

## Mediterraner Dip zu Raclette, Gegrilltem oder auch Gemüse

Dieser Dip schmeckt auch super zu einem selbstgebackenem Dinkelwurzelpbrot. Das Rezept dazu und vier weitere Dips haben wir euch hier verlinkt.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>2 Zehe/n</b>	Knoblauch
<input type="checkbox"/>	<b>10</b>	schwarze Oliven ohne Stein
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Feta
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Schmand
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		bunter Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung

1. Knoblauch abziehen, mit Oliven und Feta in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
2. Schmand, Salz und bunten Pfeffer dazugeben, 15 Sek./Stufe 5 verrühren. Umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: gekühlt 3 Tage

### Nährwertangaben

Pro EL (ca. 25 g): ca. 70 kcal - 2 g E - 6 g F - 1 g KH