

Whipped Feta Dip

Der köstliche Whipped Feta Dip ist mit Abstand beliebteste Dip bei uns im Team und hat schon viele Komplimente bekommen. Und das beste: Er ist nicht nur unglaublich lecker, sondern auch in nur 5 Minuten hergestellt! Kombiniert mit unseren tomatigen Chips, wie Hummus und Lentil Tomato & Basil sowie Quinoa Sundried Tomato & Garlic ist dieses Rezept eine wahre Geschmacksexplosion. Das Rezept funktioniert sowohl mit veganem wie auch herkömmlichem Feta.

Zutaten:

1 Packung Fetakäse
5 EL Milch/ Pflanzenmilch
2 EL Olivenöl
Rosmarin/ Italienische Kräuter
1 Spritzer Reissirup/ Honig/ Agavendicksaft
Zum Dekorieren: geröstete Pinienkerne, Granatapfelkerne, etwas Petersilie/ Minze



Zubereitung:

1. Als erstes den Feta grob in Würfel schneiden und in das Mixbehältnis eurer Wahl füllen. Es eignen sich ein Food Processor oder ein Smoothiemixer, aber auch mit einem Pürierstab kann das Rezept ohne Probleme zubereitet werden.
2. Danach die Kräuter dazugeben. Hier könnt ihr kreativ sein und benutzen, was ihr daheim habt. Wir haben eine italienische Kräutermischung und etwas Rosmarin benutzt.
3. Nun einen kleinen Schuss Agavendicksaft hinzugeben, damit die Säure des Fetas etwas ausbalanciert habt. Alternativ können auch Reissirup oder Honig verwendet werden.
4. Von der Milch und dem Öl zuerst die Hälfte zu der Masse hinzugeben und einmal durchmischen. Ist die Masse zu trocken, löffelweise den Rest hinzugeben, bis die perfekte Konsistenz erreicht wird. Die Konsistenz sollte schön cremig sein und so, dass Chips gut hineingetunkt werden können.
5. Nun die Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze angerösten, die Kerne aus dem Granatapfel lösen und etwas Petersilie oder Minze waschen.
6. Jetzt kann der Dip nach Belieben dekoriert werden. Auch etwas Balsamico Creme eignet sich hierfür.