

Feta-Gewürzdip

Diesen leckeren Dip kennen schon einige vom Gewürzseminar mit Anke Dahm von NaturGewinn. Das besondere Aroma verleiht die Ayurvedische Gewürzmischung, die eine sorgfältig abgestimmte Mischung aus Chilli, Ingwer, schwarzer Pfeffer, Kurkuma, Cumin, Zimt, Muskat und Koriander beinhaltet und bei mir immer vorrätig und auch zu erwerben ist.

1 Knobi

1/2 Bund Petersilie **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

250 g Hirtenkäse hinzu und **5 Sek./Stufe 4** mixen.

300 g Frischkäse, natur

2 TL Ayurvedische Gewürzmischung mit 2 EL Rapsöl mischen und in den Mixtopf zufügen.

1/4 TL Kräutersalz und alles zusammen **10 Sek./Stufe 3** vermischen.

Schmeckt lecker als Brotaufstrich oder auch als Füllung Fleischrouladen sowie breiten Gemüsestreifen.

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.de