

Spanischer Oliven-Dip

Zutaten für 2 Personen:

Knoblauch 1 Zehe

Oliven ohne Stein (grün oder schwarz) 75 g

Gemahlene Mandeln 50 g

Frischer Oregano 1 EL

Frischer Thymian 1 EL

Frischer Salbei ½ EL

Natives Olivenöl 40 ml

Salz 1 Prise

Pfeffer 1 Prise

Sardellen klein geschnitten (Optional)

Schritt 1:

Schält den Knoblauch und gebt ihn zusammen mit den grob zerzupften Kräutern und den Oliven in einen Blitzhacker. Alternativ könnt ihr einen Pürierstab verwenden, um die Zutaten zu zerkleinern.

Schritt 2:

Hebt dann die gemahlene Mandeln unter und gebt nach und nach das Olivenöl zu, bis der Dip die gewünschte Konsistenz hat. Die Menge des Olivenöls kann also etwas variieren. Zum Schluss schmeckt ihr den Dip mit Salz und Pfeffer ab.

Tipp: Falls tatsächlich etwas von diesem super-leckeren Dip übrig bleibt, lassen sich die Reste in einem sauberen Schraubglas, bedeckt mit etwas Olivenöl, lassen sich die Dip-Reste, gut zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren.