

## Dip-Variationen

Diese schnellen Dips passen mit ihrer fruchtigen Note perfekt zu Fleisch- und Käsegerichten.

### Preiselbeer-Dip



#### Zutaten für 5 Personen:

- 60 g Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 1 TL Walnussöl

#### Zubereitung:

- Preiselbeeren in eine Schüssel geben und mit dem Walnussöl verrühren.

## Apfel-Walnuss-Dip



### Zutaten für 5 Personen:

- 1 Apfel
- 100 g Schmand
- 1 EL Sahne
- 15 g Walnuskerne
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Walnussöl
- 1 EL Ahornsirup
- 1 Prise Salz

### Zubereitung:

- Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und die Viertel grob raspeln, sofort mit Zitronensaft mischen, damit die Raspel nicht braun werden.
- Walnüsse grob hacken und dazu geben.
- Schmand mit Sahne in einer anderen Schüssel glattrühren.
- Apfel und Walnüsse dazugeben.
- Den Dip mit Walnussöl, Ahornsirup und einer Prise Salz abschmecken.