



Frischkäse-Dip mit Honig

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------------|-------|
| Cranberries, getrocknet | 80 g |
| Zwiebeln, rot | 2 St. |
| Thymian, frisch | 5 g |
| Walnusskerne | 80 g |
| Öl | 1 EL |
| Honig | 2 EL |
| Frischkäse, natur | 300 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleine Pfanne, Sieb

1. In einer Schüssel Cranberries mit Wasser bedecken und beiseitestellen. Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen streifen.
2. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Walnüsse fettfrei ca. 2 Min. rösten. Walnüsse beiseitestellen und Pfanne erneut mit Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebeln darin ca. 5 Min. glasig dünsten. Thymian zugeben, 1 EL Honig darüberträufeln und ca. 1 Min. karamellisieren lassen.
3. Cranberries in ein Sieb abgießen, Wasser dabei auffangen. Cranberries und Walnüsse grob hacken. In einer Schüssel Frischkäse mit 3 EL Cranberrywasser und 1 EL Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Zwiebeln, Cranberries und Walnüsse locker unterheben.
4. Frischkäse-Dip in ein Schälchen geben und nach Belieben mit Honig beträufelt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Herzhafter Hefeknoten mit Kräutern](#).

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 351 kcal |
| Kohlenhydrate | 34 g |
| Eiweiß | 12 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 21 g |