

## Honig-Senf-Dip

200 g Schmand  
200 g Frischkäse  
3 EL Honig  
2 EL Senf  
mit Salz & Pfeffer abschmecken

Alles 10 Sekunden auf Stufe 3 vermischen.

## Thunfisch-Creme

1 Dose Thunfisch, abgetropft  
150 g Frischkäse  
70 g Ketchup  
bißchen Cayenne-Pfeffer

Alles 15 Sekunden auf Stufe 4 vermischen- fertig!

## Bruschetta-Aufstrich

100 g getrocknete Tomaten aus dem Glas, abgetropft  
1 kleine Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
6 Blätter Basilikum  
Nadeln von einem kleinen Zweig Rosmarin  
1 Zweig Oregano  
50 g Olivenöl (oder das abgetropfte aus dem Glas, dann wird's noch würziger)

Alles 20 Sekunden auf Stufe 8 zerkleinern, mit dem Spachtel runterschieben und weiter zerkleinern bis zur gewünschten Konsistenz. Hält sich in einem Schraubglas super im Kühlschrank!

## Parmesan-Basilikum-Creme

1 Bund Basilikum, abgezupft  
180 g Parmesan in Stücken  
60 g weiche Butter  
1 EL Grappa oder alternativ Balsamico-Essig  
½ TL Salz  
2 Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle

Basilikum und Parmesan 15 Sekunden auf Stufe 10 zerkleinern, dann mit dem Rest 20 Sekunden auf Stufe 4 cremig rühren.

## Dattel-Frischkäse-Dip

150 g Datteln (die soften entkernten)  
1 Knoblauchzehe  
200 g Schmand  
200 g Frischkäse  
1 TL Harissa oder Chili-Paste  
½ TL Salz  
½ TL Currypulver

Datteln und Knoblauch 5 Sekunden auf Stufe 10 zerkleinern, restliche Zutaten zugeben und 15 Sekunden auf Stufe 5 verrühren.

