



## Winterglück-Dip

mit Muskat Delikat Essig

### Zutaten (1 Portion Dip)

50 g brauner Zucker  
50 g Rosinen  
50 g getrocknete Aprikosen  
4 cl Muskat Delikat Essig  
1 Messerspitze gemahlener Kümmel

### Zubereitung

Rosinen, Aprikosen, Kümmel und Zucker im Mixer fein hacken. In einer Schüssel mit dem Muskat Delikat Essig gut vermischen. Sollte der Dip etwas zu dick ausfallen, einfach mit etwas mehr Muskat Delikat Essig oder kaltem Wasser strecken. Den Dip vor dem Servieren mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

## Blueberry-Zimt

mit Deli Zimt

### Zutaten (4 Portionen)

600 g Blueberries/Heidelbeeren  
50 g Puderzucker  
4 cl Deli Zimt  
5 dl Vanillesauce Ihrer Wahl

### Zubereitung

Die Blueberries/Heidelbeeren mit Puderzucker und Deli Zimt erwärmen und mit der Gabel leicht andrücken. Die Beeren in einem tieferen Glas anrichten und mit warmer Vanillesauce übergießen. Ein himmlisches Dessert!

## WinterGlück





## Auberginen-Mousse

mit Met Delikat Essig

### Zutaten (1 Portion Dip)

2 grosse Auberginen  
2 Knoblauchzehen  
½ Bund Petersilie  
2 cl Met Delikat Essig  
evtl. 3 EL Sesampaste (Tahin)  
2 EL Traubenkernöl oder Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Die Auberginen mehrmals einstechen und auf einem Backblech ausgelegt in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten garen, bis die Haut Blasen wirft und das Fruchtfleisch weich ist. Anschliessend die gebackenen Auberginen mit einem feuchten Küchentuch bedecken und abkühlen lassen. Die Auberginen halbieren und das Fruchtfleisch in eine Schüssel löffeln. Dann alle übrigen Zutaten zugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Diese Mousse ist herrlich auf einer Baguette, zu einer Omelette oder einfach so.

## Joghurt-Dressing

mit Deli Marc

### Zutaten (ca. 3 dl Dressing)

2 EL weisser Portwein  
5 cl Gemüsebouillon  
2 EL Deli Marc  
1 TL Blauburgunder Delikat Essig  
1 Messerspitze Cayennepfeffer  
je 4 EL Olivenöl und Rapsöl  
100 g Nature-Joghurt  
1 TL Thymian  
1 TL scharfer Senf  
1 Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Die Bouillon mit Portwein und etwas Salz aufkochen. Cayennepfeffer, Thymian und die geschälte und halbierte Knoblauchzehe dazugeben. Ziehen lassen, bis alles abgekühlt ist. Die Brühe sieben und mit dem Joghurt, Senf und dem Delikat Essig sehr gut verrühren. Jetzt erst die Öle unter kräftigem Rühren in die Brühe träufeln. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und fertig ist ein aussergewöhnliches Dressing.

# WinterGlück

