

Curry-Dattel-Dip

Zutaten:

- 150g Dattel (entsteint und getrocknet)
- 1 Knoblauch (man kann ihn auch weglassen, dafür nimmt man 1-2 Stücke getrocknete Tomaten)
- 300g Frischkäse
- 200g Schmand
- 2-3TL Curry
- ½-1TL Salz
- ¼ TL Cayenne-Pfeffer oder Chiliflocken

Zubereitung:

1. Knoblauch (oder getrocknete Tomaten) und Datteln im Mixer fein mixen.
2. Anschließend Frischkäse, Schmand, Curry, Salz, Chiliflocken und/oder Cayenne-Pfeffer dazu geben und nochmal kräftig mischen.
3. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.