



## ZUTATEN

100 g Datteln *entsteint*  
1 Knoblauchzehe  
100 g Frischkäse, *natur*  
100 g Schmand  
Salz Pfeffer,  
*weiß*  
Kreuzkümmel  
Currypulver

## DATTEL-DIP

für 4 Portionen

1. Die Datteln klein schneiden, den Knoblauch schälen und pressen.
2. 2/3 der Datteln, Knoblauch, Frischkäse und Schmand in ein hohes Gefäß geben. Alles mit einem Pürierstab fein mixen, bis eine cremige Masse entsteht.
3. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Currypulver kräftig abschmecken. Die restlichen Datteln unterrühren und zum garnieren nutzen.
4. Den Dip mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen – so verbinden sich die Aromen besser.



Die Rezepte  
findest du hier!