

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 untermischen 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!