

DATTEL-CURRY- TRAUM

VON JAKOB

200g entst. DATTELN | 200g SCHMAND
250g FRISCHKÄSE | 2 TL CURRY | 1/4 TL SALZ
1 Prise CAYENNE-PFEFFER | PETERSILIE

BESCHREIBUNG

- Schneide die entsteinten Datteln klein oder verrühre sie in einem Mixer zu einer Dattelmasse.
- Dann gibst du die übrigen Zutaten zu den kleingeschnittenen Datteln und verrührst alles gut miteinander.
- Wenn du willst kannst du noch kleingeschnittene Zwiebeln oder gepressten Knoblauch dazugeben.
- Zuletzt garnierst du deine Dattel-Creme noch mit der Petersilie.
- Jetzt ist dein Dattel-Curry-Traum fertig. Du kannst ihn als Brotaufstrich oder als Dip zum Gemüse essen.

