



Dattel-Curry-Dip

Schritte: 1

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

6 Portionen

75 g entsteinte Datteln 150 g Frischkäse natur
100 g Schmand 1 TL Curry
1 Prise Pfeffer, Salz

Zubereitung

-
1. Alle Zutaten mit einem Pürierstab oder in einem Mixer zerkleinern und mixen. Sobald eine cremige Konsistenz entsteht, ist der Dip perfekt.

Diese Creme schmeckt besonders lecker zu hellem Fleisch.

Dattel-Curry-Dip

Stand 21.10.2021