



## 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