

Dattel-Curry-Dip aus dem Thermomix

150 g Datteln, entsteint
1 Knoblauchzehe (optional)
1 Stange Lauch
300 g Frischkäse
200 g Schmand
2 TL Curry
 $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ TL Salz
1 - 3 Prisen Cayenne-Pfeffer



Zubereitung:

1. Datteln, Knoblauch und den Lauch in den Mixtopf geben,
6-8 Sek./Stufe 9 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Frischkäse, Schmand, Curry, Salz und Cayenne-Pfeffer zugeben,
10 Sek./Stufe 3 verrühren,
abschmecken, umfüllen und z.B. zu Brot oder Gemüse-Sticks servieren.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Guten Appetit!