



Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Pikanter Dattel Curry Dip

Pikanter Dattel Curry Dip

150 g Datteln, entsteint

250 g Frischkäse

200 g Schmand

2 Teelöffel Lien Ying Curry gemahlen

1 Prise(n) Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

1 Teelöffel Lien Ying Sambal Oelek Würzpaste

0.5 Teelöffel Salz

1 Prise(n) Pfeffer

1 Stück(e) Knoblauchzehe

Pikanter Dattel Curry Dip

1. Die entsteinten Datteln grob hacken und zusammen mit dem Frischkäse, Schmand, Knoblauchzehe, Currypulver, Kreuzkümmel, Sambal Oelek, Salz und Pfeffer in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben.

Alles gut mixen, bis eine glatte und cremige Konsistenz erreicht ist.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken.