

DATTEL-CURRY-DIP

ANLEITUNG

1. Hier kommt die große Anleitung für den kleinen Dip: Hacke die Datteln fein und vermische sie mit dem Frischkäse, Schmand, Curry und, wenn du magst, der optionalen Knoblauchzehe. Alles schön verrühren, mit einer Prise Salz und einer Prise Pfeffer abschmecken, und voilà, fertig ist dein Dattel-Curry-Dip!

ZUTATENLISTE

- 150 g Datteln, entsteint
- 300 g Frischkäse
- 200 g Schmand
- 2 TL Curry
- Salz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe (optional)

WEITERE TIPPS

1. Du kannst diesen Dip nach deinem Geschmack variieren. Probier mal frische Kräuter, geröstete Nüsse oder eine Prise Chili aus, um ihm eine persönliche Note zu verleihen.
2. Experimentiere mit den Datteln. Es gibt so viele verschiedene Sorten, von süß bis herzhaft. Probier dich durch, bis du deine Lieblingsdatteln für diesen Dip gefunden hast. Meine Favoriten sind Medjool Datteln.