Artikel vom 08.07.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 04:56 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/dattel-dip

Dattel-Dip



Foto: Anne Weidenbörner

Zutaten:

300 g Frischkäse

150 g Schmand

150 g entsteinte Datteln

2 TL Currypulver

nach Geschmack 1 Knoblauchzehe

¼ TL Salz

2 Prisen Cayennepfeffer

Zubereitung:

3 Datteln in kleine Stücke schneiden und beiseitelegen. Die restlichen Datteln mit dem Pürierstab oder Standmixer pürieren. Nun die Knoblauchzehe fein würfeln und mit dem Schmand zu den Datteln geben. Die Mischung erneut pürieren. Nun die Gewürze, den Frischkäse und die fein gewürfelten Datteln hinzugeben und miteinander vermengen.

Anne Weidenbörner