

Dattel-Curry-Dip

Für ca. 6-8 Portionen

100g Datteln
1dicke Knoblauchzehen
200g Frischkäse
150g Schmand
1 EL (milder) Curry
1 EL Cayenne-Pfeffer
7g Salz



Datteln und Knoblauch zu einer Creme mixen (Thermomix: 5 Sekunden, Stufe 9 - mit dem Spatel nach unten schieben und wiederholen).

Datteln mit dem Spatel in eine Schüssel füllen – die Masse gut vom Boden lösen.

Die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und die Dattelmasse darüber verteilen.

Gut verrühren (Thermomix: 15 Sekunden Stufe 5, ggf. noch etwas verlängern).

Mit Baguette (ideal: Picco von Büsch) servieren. Rechnen Sie pro Person ½ Picco.