



Dattel- Frischkäse-Dip

Dauert:
5 Minuten
Reicht für:
6 Portionen

- 200 g** getrocknete Datteln, entkernt, kleingeschnitten
- 1** Knoblauchzehe, fein gehackt
- 200 g** Schmand
- 200 g** Frischkäse
- 1 TL** Harissa-Paste
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Kurkuma
- Pfeffer, nach Belieben

Utensilien: 1 Stabmixer

„Die Karawane zieht weiter ...“ **Und diesmal hat der Sultan keinen Durst, sondern Hunger. Da kommt der Dattel-Dip gerade recht.**

Zuerst schnappst du dir die Datteln und schneidest sie klein.
Die Stückchen packst du in ein hohes Gefäß.

.....
Schäl nun den Knoblauch und hack ihn fein. Wirf ihn zu den Datteln.

.....
Und schon kannst du auch alle anderen Zutaten dazugeben.
Wirf den Stabmixer an und pürier den Dip schön cremig.

.....
Zum Schluss: Unbedingt abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.
Der Dattel-Frischkäse-Dip ist der Knaller bei jeder Grillparty, beim Raclette oder Fondue.

Guidos Tipp

Auch lecker:
Extra-Datteln mit dem Dip füllen, mit Speck umhüllen und anbraten.