

CURRY-DATTEL-DIP

cremig & lecker

Perfekt für den Osterbrunch!



Zutaten

- 400 g Frischkäse
- 200 g Saure Sahne
- 200 g entsteinte Datteln
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- Mango-Curry-Gewürz



Zubereitung:

1. Püriere alle Zutaten in einem Mixer oder Zerkleinerer zu einer cremigen Masse.
2. Würze den Dip mit Salz, Pfeffer und Mango-Curry-Gewürz nach Geschmack.

Fertig ist ein himmlisch cremiger Dip, der deinen Osterbrunch bereichert!

Mehr Rezepte findest Du auf unserem Blog:
WWW.TEVI-TECHNIKWELT.DE