



# Dattel-Curry-Dip

## Zutaten für 1 Portion Dip

10 g getrocknete Datteln, entsteint

1-2 Knoblauchzehen

150 g Frischkäse

100g Schmand

1TL Curry

¼ TL Salz

3 Prisen Cayenne-Pfeffer

## Zubereitung

Knoblauch und Datteln in den Multi-Fix geben. Mit dem Multi-Fix zu einer Paste pürieren.

Frischkäse, Schmand und Gewürze zugeben. Mit dem Multi-Fix zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Dip abschmecken und direkt servieren.

## Tipps:

Die doppelte Menge des Dips kann auch im Extra-Chef zubereitet werden. Für die Liebhaber der scharfen Küche können im ersten Schritt auch Chillies nach eigenem Ermessen mit verarbeitet werden.