

Rezept Datteldip exotisch

Zutaten für drei bis fünf Personen:

200 - 250g weiche Datteln mit Kern, 200g Frischkäse, 200g Schmand o. Saure Sahne, 4 Stangen Frühlingszwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Harissapaste oder -gewürz, 1 TL Kreuzkümmel, ½ TL Salz, ½ TL Currypulver, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Datteln entkernen
2. Frühlingszwiebeln waschen, vierteln (Tipp: viel Grün dranlassen)
3. Knoblauchzehe schälen
4. Datteln, Zwiebeln u. Knoblauch im Mixer zerkleinern (Thermomix 13 Sek, Stufe 10)
5. Frischkäse, Schmand, Gewürze dazugeben, vermengen (Thermomix 15 Sek, Stufe 5)
6. Abschmecken
7. Mit Frühlingszwiebelringen dekorieren