

Dattel-Curry-Dip



75 g Datteln ohne Stein
75 g Crème fraîche
100 g Frischkäse
1.5 TL Curry Pulver scharf
1 Knoblauchzehe
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

Die Datteln aus der Packung nehmen. Auf einem Schneidebrett zuerst vierteln und dann fein würfeln. Für die spätere Verwendung beiseitestellen.

Knoblauchzehe schälen. In einer Knoblauchpresse gut zerquetschen oder mit einem Messer auf einem Schneidebrett sehr fein hacken.

Danach den Frischkäse und die Crème fraîche in eine ausreichend große Schüssel geben. Die Masse mit einem Schneebesen langsam und sorgfältig verrühren. Alternativ mit dem Mixer auf niedrigster Stufe zu einer glatten Masse verarbeiten.

Kleingewürfelte Datteln und den gehackten Knoblauch nach und nach in die Crème fraîche-Frischkäse-Masse geben. Das Gemisch mit einem Löffel gut durchrühren.

Um dem Dip den charakteristischen Geschmack zu verleihen, reichen normalerweise ein bis zwei Teelöffel unserer Gewürzmischung Curry Pulver scharf aus. Selbstverständlich darf es auch weniger oder etwas mehr sein, ganz nach deinem Geschmack!

Abschließend schmeckst du den Dip noch mit etwas Pfeffer und Salz ab. Der Pfeffer schmeckt besonders intensiv, wenn du ihn frisch mahlst oder die ganzen Pfefferkörner kurz vor der Verwendung im Mörser zerstößt.

Die Masse in eine Servierschale oder Frischhaltedose füllen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Für den vollen Geschmack den Curry-Dattel-Dip am besten etwa eine halbe Stunde vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen.