

## Datteldip mit Curry

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

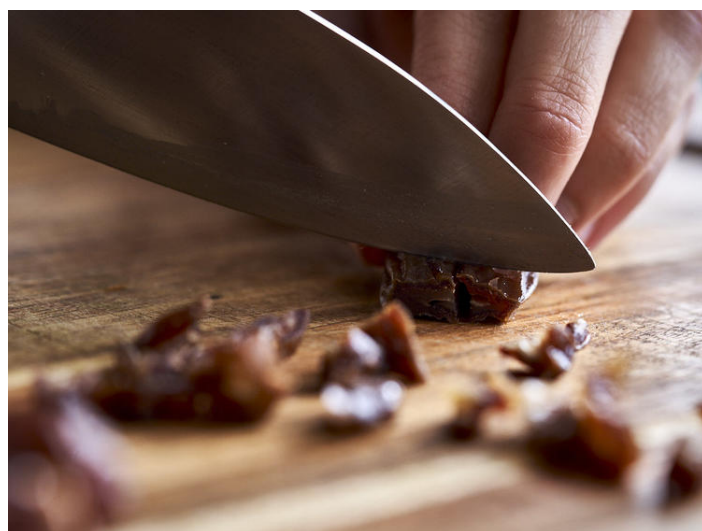
NIVEAU



cremig verrührt, mit **Datteln** und **Frühlingszwiebeln** gemixt und gewürzt mit **Curry** und **Paprika**. Am liebsten machen wir dazu frisch gebackenes Naan-Brot aus der Pfanne. Jetzt liegt es an dir: Mit Freunden teilen oder selber essen?

- 1 -

Für den Dip Datteln in grobe Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.



- 2 -

Datteln, Frühlingszwiebeln, Frischkäse, Quark, Currypulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren.

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Dip

120 g Datteln  
2 Frühlingszwiebeln  
200 g Frischkäse  
150 g Quark  
2 Teelöffel Currypulver  
1/2 Teelöffel Paprikapulver rosenscharf  
Salz, Pfeffer

#### Zum Garnieren

1 Esslöffel schwarzer Sesam  
1 Esslöffel Olivenöl  
Petersilie

#### Besonderes Zubehör

Stabmixer

Der Sultan hat Geschmack! Dieser exotische und herrlich cremige Datteldip mit Curry trägt nämlich den schönen Namen: Sultans Freude. Und was Sultan freut, freut uns schon lange! Auch wir lieben die Kombination aus süß und herzhaft und können von dem orientalischen Dip einfach nicht genug bekommen. Mit nur wenigen Zutaten ist unser Dip-Favorit schnell gemacht: Frischkäse und Quark

## Datteldip mit Curry



- 3 -

Petersilie hacken. Datteldip mit Olivenöl, Sesam und gehackter Petersilie garnieren.

