

Exotischer Dattel-Curry-Dip: Eine Geschmacksexplosion für deine nächste Party

Dieses Rezept habe ich von meiner Schwiegermutter bekommen ☐

Dieser cremige Dattel-Curry-Dip ist nicht nur unglaublich einfach und schnell zubereitet, sondern auch ein echter Hingucker auf jedem Buffet. Die Kombination aus süßen Datteln, würzigem Curry und einer leichten Schärfe sorgt für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Ob zu Brot, Gemüse-Sticks oder Crackern - dieser Dip wird garantiert der Star deiner nächsten Party sein!



Zutaten:

- 150 g entsteinte Datteln
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Frischkäse
- 200 g Schmand
- 2 TL Currypulver
- 1/4 TL Salz
- Einige Prisen Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Die entsteinten Datteln in den Mixer geben und 5 Sekunden auf Stufe 8 zerkleinern.
2. Knoblauchzehe, Frischkäse, Schmand, Currypulver, Salz und Cayennepfeffer hinzufügen.
3. Alle Zutaten 12 Sekunden auf Stufe 4 mixen, bis eine cremige Masse entsteht.
4. Den Dip abschmecken und nach Belieben mit weiteren Gewürzen wie Kreuzkümmel oder Paprikapulver verfeinern.

Tipp: Für eine besonders intensive Currynote kannst du das Currypulver vorab in einer trockenen Pfanne kurz anrösten.

Lass dich von diesem exotischen Dip verzaubern und genieße die perfekte Kombination aus süßen, würzigen und scharfen Aromen! ☐☐

Revision #1

Created 14 June 2025 14:36:04 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 14:38:32 by PapaWehde