

Curry-Dattel-Dip

® mit freundlicher Unterstützung von SEVERIN

Der Curry-Dattel-Dip ist die perfekte Ergänzung für jede Grillparty und macht jedes BBQ zu einem kulinarischen Highlight. Mit seiner cremigen Konsistenz und der spannenden Kombination aus süßen Datteln und aromatischem Curry passt er ideal zu gegrilltem Fleisch, Gemüse und frischem Brot. In wenigen Minuten zubereitet, bringt der Dip einen Hauch Exotik auf den Tisch und begeistert mit seinem einzigartigen Geschmack.

Prep Time: 10 Min.

Rezept herunterladen

Zutaten

- 200 g Frischkäse
- 150 g Datteln, entsteint
- 1 EL Currypulver
- 2 EL Milch
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Schritt 1

Die entsteinten Datteln in kleine Stücke schneiden.

Schritt 2

Frischkäse, Datteln, Currypulver und Milch in eine Schüssel geben.

Schritt 3

Alles mit dem Stabmixer oder im Mixer cremig pürieren.

Schritt 4

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 5

Den Dip in eine Schale füllen und bis zum Servieren kühl stellen.

Einfach nachgemacht

... mit den Küchenhelfern von SEVERIN



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 599,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz
€ 179,99



WOLL® Diamond Lite
Topf-Set, 3tlg. Ø 20, 24 &
28cm jeweils mit Deckel
€ 259,99



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück
€ 39,99