



Dattelcreme

Zutaten

125 g Soft-Datteln ohne Stein
1 Zehe Knoblauch
200 g Frischkäse
200 g Schmand
1 TL Harissa
etwas Meersalz, Pfeffer
1 TL Currypulver

Zubereitung

Die Datteln mit den Gewürzen, dem Knoblauch und dem Frischkäse mit dem Stabmixer zu einer cremigen Masse pürieren.

Nun den Schmand zufügen und untermengen. Wenn die Creme zu flüssig ist, kann h etwas mehr Frischkäse als Schmand dazugeben werden, um die Konsistenz zu festigen.

Am besten passt die Creme als Dip zu Fleisch, Brot oder Gemüse.

Alternative:

Für diejenigen die lieber was Süßes auf dem Brot haben, einfach die Gewürze weglassen und mit etwas Kokosblütenzucker oder Honig und einer Spur Zimt die Dattel-Frischkäse-Masse verfeinern.