

Datteldip

Zutaten für den Datteldip:

125 g Datteln, entsteint

1 Knoblauchzehe

200 g Naturjoghurt

200 g Creme fraiche

1 EL Zitronensaft

1 TL Honig

1 TL Curry

Salz und Pfeffer



Die Datteln werden zusammen mit der Knoblauchzehe mit dem Multizerkleinerer, oder per Hand, ganz klein gehackt. Das Joghurt und die Creme fraiche dazurühren. Die Mischung wird mit dem Zitronensaft, dem Honig, dem Currypulver, Salz und Pfeffer geschmacklich abgestimmt.

Vor dem Servieren noch im Kühlschrank durchziehen lassen.

Geeignet als Dip für Gemüse, Grissini oder Aufstrich.

