

Rezeptvorschlag

von Karin Bräckle: Datteldip

Zutaten für 8 Personen:

- 150 g Datteln ohne Kern
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Schmand
- 200 g Frischkäse
- ½ TL Harissagewürz (*Alternative siehe unten*)
- ½ TL Salz
- ½ TL Currypulver
- ¼ TL Pfeffer
- 1 TL Olivenöl

Die Knoblauchzehe schälen, mit den Datteln in eine Schüssel geben und mit dem Zauberstab zerkleinern. Frischkäse, Schmand, die Gewürze und das Öl dazu geben, mit dem Handrührgerät verrühren. Nochmals mit Salz/Pfeffer abschmecken und erneut verrühren. Der Dip hält verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt etwa eine Woche. Wer es schärfer mag, kann statt normalem Pfeffer Cayennepfeffer nehmen.

Alternative zu Harissa:

Wer kein Harissa-Gewürz zu Hause hat, kann etwas Sambal Oelek mit gemahlenem Kreuzkümmel, Kümmel und Koriander mixen, das kommt dem Geschmack ziemlich nah.