

Datteldip aus dem Thermomix – Das beste Rezept für jeden Anlass

Zutaten für 8 Portionen

- 150 g Datteln
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Frischkäse
- 200 g Schmand
- 2 TL Curry
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Frühlingszwiebel und schneide sie in 4 Teile. Schäle die Knoblauchzehe.
2. Gib die Zwiebel mit der Knoblauchzehe und den Datteln in den Mixtopf. Hacke alles **5 Sekunden / Stufe 8** klein. Schiebe die Zutaten mit einem Teigspatel nach unten.
3. Gib den Frischkäse, Schmand, Curry sowie eine Prise Salz und Pfeffer hinzu. Verrühre alles **30 Sekunden / Stufe 4**.
4. Fülle den Curry-Dattel-Dip um und stelle ihn bis zum Verzehr kalt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

