



Hallo, hier ist Mariellche!

052 – Sultans Freude Dip

Sehr lecker zum Abendbrot, beim Brunch oder zum Grillfleisch!



1. Ihr benötigt:

Zutaten
150 g Frischkäse
100 g Feta
1 Hand voll Datteln ohne Stein
2 EL Schwarzkümmelöl
2 gehäufte EL grüne Currypaste
nach Belieben 2-3 EL Milch



alternative Zutaten:
Hirten- oder Ziegenkäse
1 EL Olivenöl und 2 TL Schwarzkümmel
1 gehäufte EL Currypulver

2. Schneidet die Datteln (ca 12 Stück) in sehr kleine Stückchen.

3. Bröselt den Feta in kleine Bröckchen.

4. Vermengt alle Zutaten bis auf die Milch.

Je nach gewünschter Festigkeit (das hängt von der Feuchtigkeit der Käsesorten ab), könnt ihr noch Milch einrühren.



5. Wer keine Stückchen schmecken möchte, muss jetzt den Mixer oder Pürierstab bemühen.

6. Falls es noch nicht abgerundet schmecken sollte, könnt ihr mit Milch und Curry ausgleichen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Euer Mariellche!

Quelle: www.devijlder.de