

## Pikanter Datteln-Frischkäse-Dip

### Zutaten:

- 125g Datteln (entsteint)
- 200g Schmand
- 200g Frischkäse
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Harissa oder scharfer Ajvar
- ½ TL Currypulver
- ½ TL Salz
- 3 Prisen Pfeffer



### Zubereitung:

Datteln und Knoblauch fein hacken. Schmand und Frischkäse verrühren und mit den angegebenen Gewürzen würzen.

Datteln und Knoblauch hinzufügen, alles miteinander vermengen und den Dip für 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.