

Datteldip

Fruchtig. Cremig. Exotisch. Beim orientalischen Frühstücksbrunch kennen und lieben gelernt, servieren wir unseren herzhaften Datteldip inzwischen auch gerne auf Buffets und Grillparties. Die leichte süße und die aromatischen Datteln begeistern hier einfach jeden. Mein Tipp: Bereite den Dip schon am Vorabend zu. Dann wird er nicht nur besonders aromatisch, sondern auch die Farbe wird zu einem strahlenden Gelb.



Datteldip | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (3 kleine Schälchen): 300 Gramm Frischkäse | 200 Gramm Schmand | 1 Knoblauchzehe | 4 Teelöffel Currypulver | 150 Gramm Datteln | 0,5-1 Esslöffel Salz | Cayennepfeffer



Datteldip | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (10 Minuten): 1. Frischkäse mit Schmand und Currypulver vermengen. 2. Knoblauch schälen, fein hacken und hinzugeben. 3. Datteln entkernen, klein schneiden und unterrühren. 4. Datteldip mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. 5. Dip sofort servieren oder für einen intensiveren Geschmack und eine strahlendere Farbe über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Dazu passen hervorragend: [Currybrot](#), [herzhafte Zwiebel-Plätzchen](#), [Panini-Brot](#) oder [Speckbrötchen](#)! Jetzt noch mehr [Rezepte mit Datteln](#) und weitere Rezepte für [Dips](#) und [Aufstriche](#) entdecken!

Nährwerte/Schälchen: 531 Kalorien | 32,2 Gramm Fett | 48,4 Gramm Kohlenhydrate | 16,5 Gramm Eiweiß