

Präsentiert von:

Köstritzer
Edel Pils

Petras

Dattel-Curry-Dip

Zutaten:

50g Datteln, entsteint
1 Knoblauchzehe
100g Frischkäse
60g Schmand
1/2TL Curry
3 Priesen Salz
1 Preise Pfeffer



Zubereitung:

Zuerst Datteln und Knoblauch mit einem Mixstab zerkleinern.
Danach die Masse mit dem Frischkäse, Schmand und Curry
vermischen.

Zuletzt den Dip mit Salz und Pfeffer nach Gusto abschmecken.

**Dazu schmeckt besonders gut:
Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.**

