

# ZUKUNFTS-REZEPT

## DATTEL-CURRY-FRISCHKÄSE

### Zutaten

- 300g Frischkäse
- 150g entsteinte Datteln
- 200g Schmand
- 3 TL Currypulver
- eine Prise Chiliflocken (optional)
- 1 TL Zitronensaft
- etwas Salz und schwarzer Pfeffer



### Zubereitung

Die Datteln grob schneiden und in einen Mixer geben (alternativ mit einem Stabmixer). Frischkäse und Schmand hinzugeben und zu einer cremigen Masse pürieren. Dann mit Curry, Chiliflocken, dem Zitronensaft und Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

