



Dattel-Dip

Zutaten: 125g Datteln, 200g Frischkäse, 200g Schmand, 1 – 2 TL Gewürzzubereitung , Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Datteln klein schneiden
- Frischkäse und Schmand cremig verrühren
- Gewürzzubereitungen hinzufügen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Schmeckt am besten, wenn man es ein paar Stunden durchziehen lässt

Man benötigt: Gewürzzubereitung für Dattel-Dip

Bei Bestellung über den Shop erhält man einen 5 % Gutschein

Weitere Rezepte auf: www.spiceart.de