



PIKANTER DATTELDIP

ZUTATEN

- 1 Stk** Peperoni
- 2 Stk** Knoblizehen
- 200 g** Datteln getrocknet
- 1 Stk** Zwiebel
- 180 g** Cantadou
- 200 g** Crème fraîche
- 2 TL** Curry
- Wenig** Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Peperoni, Datteln, Knoblauch und Zwiebeln in den Mixtopf geben und 8 Sek. / Stufe 8 zerkleinern
2. Restliche Zutaten begeben und 10 Sek / Stufe 4 mischen

TIPP

Eignet sich z.B. auch hervorragend als Dip zu Fondue Chinoise.