



## 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 beigeben und 10 Sek / Stufe 4 mischen

### TIPP

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