

# DATTEL-CURRY-CREME MIT CHILI

## Zutaten für 2 kleine Töpfe

- 300 g Frischkäse
- 200 g Schmand
- 150 g getrocknete Datteln
- 2 TL Currypulver
- ½ TL Salz
- Cayenne-Pfeffer nach Bedarf
- Chili-Flocken nach Bedarf



## Zubereitung

Datteln in ganz kleine Stücke schneiden und mit den anderen Zutaten gut vermischen. Mit einem Stabmixer noch einmal ordentlich durchmischen.

Chili-Flocken untermischen und in geeignete Töpfchen geben. Jetzt noch einmal Chili-Flocken drüberstreuen.

