



liaundliam.ch
facebook.com/liandliam
pinterest.com/liandliam
twitter.com/liandliam



Curry-Dattel-Brottaufstrich mit Cayennepepper Rezept - Eine Kombination aus herzhaft und süss

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
10 Minuten	0 Minuten	Einfach	Eine Schüssel

Zutaten und Zubereitung

Menge	Bezeichnung
1 Stück	Peperoni
2 Stück	Knoblauchzehen
150 g	Getrocknete Datteln
2 Stück	Frühlingszwiebeln
175 g	Frischkäse
100 g	Crème fraîche
1 Prise	Salz
2 TL	Curry Pulver
½ TL	Grober Cayennepeffer

1. Datteln, Knoblauch, Peperoni und Frühlingszwiebeln klein hacken oder in der Küchenmaschine für ca. 10 Sekunden verarbeiten.
2. Frischkäse, Crème fraîche, Curry, Cayennepeffer und Salz gut vermischen.
3. Die beiden Mischungen kombinieren und gut verrühren. Fertig ist der Brottaufstrich! Der Aufstrich kann nun problemlos über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
147 kcal	10 g	13 g	2 g