

Dattel- Currycreme mit Lauchzwiebeln

Passt gut zu Fladenbrot

Zutaten: für 8-10 Personen

200	g	Frischkäse
200	g	würziger Schafskäse
4-5	EL	Olivenöl
4	EL	Zitronensaft
4	TL	flüssigen GEPA-Honig (z.B. Lacandona)
120	g	GEPA- Datteln (ca 12 Stück)
120	g	Lauchzwiebeln (ca 8 Stück)
2-3	TL	Currypulver mild
1	TL	Currypulver scharf
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung:

1. Schafskäse auf einer Rohkostreibe fein reiben, dann mit dem Frischkäse und dem Öl glattrühren.
2. Zitronensaft, Honig und Gewürze zufügen.
3. Dattel entkernen und sehr fein würfeln.
Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.
Beide Zutaten kurz mit der Creme vermischen.
Nochmal abschmecken.

Tipp: Sie können auch die Datteln mit der Creme füllen, dann die Creme ohne Datteln zubereiten.