

Power Samstag

Rezepte

Curry-Dattel-Dip

- 150 Gramm Datteln
-
- 300 Gramm Frischkäse
-
- 200 Gramm Schmand
-
- 2 Teelöffel Curry
-
- 1/2 Teelöffel Salz
-
- 2 Prise Pfeffer

1. Du machst die Datteln in den Behälter.



2. Du stellst den Mixer für 6 Sekunden an. Auf Stufe 9



3. Du schiebst die Datteln in dem Behälter mit dem Holzstäbchen nach unten.



4. Du schaltest den Mixer für 10 Sekunden an. Auf Stufe 3



5. Du machst Schmand, Curry, Salz und Pfeffer über die Datteln



6. Du schmeckst ab – Fertig!

