



## Frischkäse-Curry-Dattel-Dip

### Zutaten:

150gr.	Datteln, entsteint
1	Knoblauchzehe
300 gr.	Frischkäse
200gr.	Schmand
2 TL	<b>Spicy's Speicherstadt Curry</b>
1-3 Prisen	<b>Spicy's Indischer Vampir</b>

### Zubereitung:

Datteln und Knoblauch klein schneiden und mit allen Zutaten mischen, etwas ziehen lassen und zu Baguette genießen!

**Guten Appetit**



**Spicy's Gewürzmuseum**

Am Sandtorkai 34 - 20457 Hamburg - Tel.: 040/36 79 89 - mail@spicys.de