

Rezept für Aladdins Arabischer Aufstrich

VON Lena

ZUTATEN

50 G

Getrocknete, Entsteinte
Datteln

50 G

Getrocknete, Entsteinte
Aprikosen

50

G Getrocknete Cranberrys

300 G Frischkäse

200 G Schmand

2 TL Curry

1/4 TL Kreuzkümmel

20 G Sesam

1/4-1/2 TL Salz

2-3 Prisen Cayenne- Pfeffer

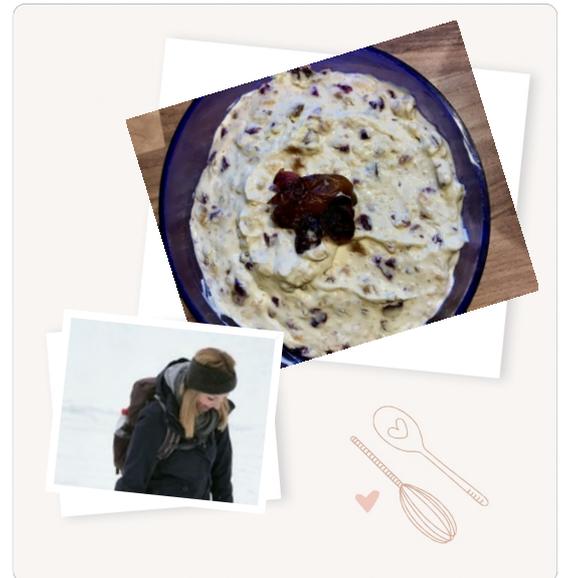
ZUBEREITUNG

•Datteln, Aprikosen und Cranberry zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.

•Schmand, Frischkäse, Sesam und alle Gewürze zu den zerkleinerten Früchten geben und gut vermengen.

•Alles zusammen abschmecken und gut durchziehen lassen.

•Dazu passt ein frisches Brot oder ein frisches Baguette.



PORTIONEN
6 Portionen

ZEIT
10 Min



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschnitten, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.