Dattel-Curry-Dip

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad:

shopstudiorecipes.recipe.difficulty.einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten

1 Teelöffel FUCHS Knoblauch, granuliert

100 g Schmand

2 Teelöffel FUCHS Curry englisch Style "Goldelefant"

1 Prise(n) FUCHS Chili Flocken (nach Geschmack)

Etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Alle Zutaten im Mixer zu einer cremigen Masse zerkleinern und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.