

EXOTISCHE DATTELCREME

mit frischer Minze und Currynote.

🕒 **15 Min.** 🍴 **gering**

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

- 2 Stück** Stängel frische Minze
- 10 Stück** Datteln, getrocknet
- 1** Knoblauchzehe
- 2 x 150 g** Food for Future Frischcreme Natur
- 30 ml** Food for Future Haferdrink
- etwas** Salz
- etwas** Zimt
- etwas** Currypulver
- etwas** Chilipulver
- 1-2 EL** Granatapfelkerne

Zubereitung:

- 1** Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Datteln entkernen und hacken. Knoblauch schälen und pressen.
- 2** Alle Zutaten mit Frischcreme im Standmixer oder in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Zimt, Curry- und Chilipulver würzen. Abschmecken. In ein Gefäß geben und mit Granatapfelkernen garnieren.