Dattelaufstrich

300 g Frischkäse natur

200 g Schmand

125 g Datteln

½ Bund (2 Stück) Frühlingszwiebeln

1 rote Chilischote oder Peperoni

Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer

(Vorsicht je nach Schärfe der Chilischote dosieren)

Nach Belieben 1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Den Frischkäse, den Schmand und die Gewürze in einer Schüssel verrühren.
Die Chilischote und die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und sehr fein schneiden.
Die Datteln ebenfalls sehr fein schneiden.
Die Frühlingszwiebeln unter die Frischkäsemasse geben und gegeben falls pürieren.
Die Chilischote und die Dattelstückchen vorsichtig unterheben.

Rezept: Ulrike Schmidt
Foto: rezeptwelt.de/saucendipsbrotaufstriche-rezepte/dattelaufstrich-pikant