



Das aktuelle Rezept:

Liebe MKC-Freunde,

die beiden Rezepte die wir euch heute präsentieren sind dem Kochbuch „Restaurant Cantzini“ entnommen. Herausgeber dieses Buches ist, wie der Name schon vermuten lässt, Guido Cantz.

Brot und Dipp sind bestens für sommerliche Grillabende geeignet.

Tomatenbrot à la Cantz mit Dattel-Frischkäse-Dipp

Zutaten Dattel-Frischkäse-Dipp

(für 6 Portionen)

200 g getrocknete Datteln

1 Knoblauchzehe

200 g Schmand

1 Tl Harissa-Paste (gibt es z.Bsp. bei REWE)

$\frac{1}{2}$ Tl Salz

$\frac{1}{2}$ Tl Kurkuma

Pfeffer

Zubereitung

- Zuerst schnappst du dir die Datteln und schneidest sie klein. Die Stückchen packst du in ein hohes Gefäß.
- Schäle nun den Knoblauch und hacke ihn fein. Wirf ihn zu den Datteln.
- Und schon kannst du auch alle anderen Zutaten dazugeben. Wirf den Stabmixer an und pürier den Dipp schön cremig.
- Zum Schluss unbedingt abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.
- Der Dattel Frischkäse-Dipp ist der Knaller bei jeder Grillparty, beim Raclette oder beim Fondue.



