

## Herzhafter Dattelaufstrich

### ZUTATEN

- 100 g Datteln, getrocknet
- 150 g Frischkäse
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Schwarzkümmel-  
pulver
- 1 TL Paprikapulver,  
rosenscharf

- 1 Die Datteln entkernen und klein hacken.
- 2 Den Frischkäse mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren.
- 3 Die Datteln unter den Frischkäse mengen.
- 4 Den Aufstrich mit Schwarzkümmel und Paprikapulver abschmecken.

### Tipp

Der Aufstrich schmeckt intensiver, wenn er einige Stunden durchziehen kann. Ist der Aufstrich zu fest, wird er mit 1-2 Esslöffel Schlagobers cremiger.