

# Feigen-Curry-Dipp

---



## **Zutaten (ca. 400 g – 8 Portionen):**

- 100 g Feigen (getrocknet)
- 150 g Feta
- 150 g Schmand
- 5 g Cumin
- 20 g Currypulver
- Salz
- Pfeffer

## **Zubereitung:**

Feigen vom Stielansatz befreien, halbieren und mit Hilfe einer Küchenmaschine zerkleinern.

Dann in eine Schüssel den Feta hineinbröseln, Schmand, Currypulver, Cumin sowie Feigenstückchen zufügen und mit einem Handmixer zu einem cremigen Dipp verrühren.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken, fertig :)

***Nährwertangaben: 141 kcal pro Portion , 9 g KH pro Portion***