

Curry-Dattel-Dip



Auf dieses Rezept warten schon einige und ich muß sagen: zu Recht! Ich bin regelrecht süchtig nach diesem Dip und erst durch ihn habe ich meine Liebe zu Chicorée entdeckt. Aber auch in Kombination mit Stangensellerie oder Möhren ist er ein absoluter Genuß - ach, eigentlich paßt er zu jeder Art von Rohkost. Ich habe lange an einer veganen Version dieses Dips getüftelt und bin nun endlich absolut zufrieden. Wenn Ihr keine Lauchzwiebeln habt, könnt Ihr getrost auch Zwiebeln verwenden - nur bei der Wahl des Currypulvers müßt Ihr etwas vorsichtig sein: meine Kinder liebten diesen Dip bis zu dem Tag, als unser altes (mildes) Currypulver leer war - die Version mit dem neuen (schärferen) Currypulver fanden sie furchtbar! Wir sind also reumütig zu mildem Currypulver zurückgekehrt - aber wie immer ist das absolut eine Geschmacksfrage.

Jetzt aber endlich zum Rezept!

Zutaten

- 2 Chicorée-Knospen
- 90 g Lauchzwiebeln
- 100 g weiche Datteln
- 300 g veganer Frischkäse (ich verwende die Bio-Frischcreme Natur von Green Heart)
- 200 ml Hafersahne
- 70 g Olivenöl
- 30 g Apfelessig
- 20 g Ahornsirup
- 3 TL Currypulver, mild
- Salz nach Geschmack

Zubereitung

Die Chicorée-Knospen werden erst beiseite gelegt. Die Lauchzwiebeln werden grob geschnitten und zusammen mit allen anderen Zutaten im Hochleistungsmixer so lange zerkleinert, bis eine homogene Masse entsteht. Diese Masse wird in eine Schüssel gefüllt. Nun werden die einzelnen Chicorée-Blätter abgelöst und blumenförmig in die Schüssel mit dem Curry-Dattel-Dip gesteckt - ein absoluter Hingucker auf jedem Buffet und soooo lecker! Guten Appetit!