

Rezept

Dattel-Curry-Creme

Ein Rezept von Dattel-Curry-Creme, am 27.04.2024

Zutaten

100 g Seidentofu

50 g getrocknete Datteln

Pfeffer aus der Mühle

1 TL Currypulver

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. In einer Schüssel den Seidentofu mit dem Currypulver verrühren. Am besten mit einem Schneebesen kräftig verschlagen, damit eine recht gleichmäßige Creme entsteht.

2. Die getrockneten Datteln falls nötig entsteinen. Die Früchte dann in sehr feine Würfel schneiden, unter die Tofu-Curry-Creme rühren und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Dattel-Curry-Creme bald genießen – sonst quellen die Datteln und machen die Creme recht kompakt.