

Dattel-Curry-Dip mit Grillgemüse

Zubereitungszeit **35 Minuten**



Zutaten für 4 Personen

- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 2 Fenchel
- 2 rote Paprika
- 3 Karotten
- 100 g Datteln
- 50 ml Wasser
- 300 g Frischkäse
- 1 Zitrone
- 1 Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 2 TL Currypulver
- 3 EL Rapsöl
- 3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Zum Garnieren:

- 3 Datteln

1. Aubergine, Zucchini, Fenchel, Paprika und Karotten waschen. Auberginen und Zucchini in Scheiben schneiden. Fenchel und Paprika sechsteln. Karotten der Länge nach halbieren. Zitrone waschen, abreiben und auspressen.
2. Datteln ggf. vom Kern befreien, grob schneiden und in eine Schale mit Wasser geben. Für ca. 15 Minuten einweichen. Datteln abschütten und mit Frischkäse, Zitronensaft und -abrieb und 1 TL Sojasauce mixen. Mit Currypulver abschmecken.

3. Das vorbereitete Gemüse mit Rapsöl und 3 EL Sojasauce marinieren und grillen. Die restlichen Datteln in Scheiben schneiden.
4. Dattel-Curry-Dip in eine Schüssel füllen, mit Datteln garnieren und zusammen mit dem Gemüse servieren.

Guten Appetit!