

## Fruchtiger Curry-Frischkäse-Aufstrich mit Schwarzkümmel

### Zutaten

50 g Datteln, getrocknet, entkernt  
50 g Aprikosen, getrocknet  
1 Knoblauchzehe  
2 TL Currypulver  
½ TL Salz  
etwas schwarzer Pfeffer, frisch aus der Mühle  
½ TL Harissapaste  
½ TL Kreuzkümmel  
1 TL Schwarzkümmel  
300 g Frischkäse  
1 EL Öl, vorzugsweise Nussöl,



### Zubereitung

In einer Pfanne den Schwarzkümmel trocken, ohne Öl, anrösten, damit die ätherischen Öle freigesetzt werden. Abkühlen lassen.

Im leistungsstarken Mixer die Trockenfrüchte und die Knoblauchzehe zerkleinern, oder die Trockenfrüchte in sehr kleine Würfel schneiden.

Die Gewürze dazugeben und den Frischkäse und das Öl untermischen.

Am Ende den Schwarzkümmel unterrühren.

Wem der Aufstrich zu trocken oder fest ist, kann ihn mit etwas Milch geschmeidiger rühren.