

# Sultans Freude

---

- 300 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g Feta
- 2 Handvoll Datteln
- 1 Schuss Olivenöl
- 3 TL Schwarzkümmel
- 1 EL Currypulver, gehäuft
- 2 EL Milch

[Zutaten für 4 Portionen]

# Zubereitung

---

Den Frischkäse in eine Schüssel geben, den Feta zerbröckeln und dazugeben.

Die Datteln entkernen, feinschneiden und mit dem Schwarzkümmel und dem Currypulver zum Käse geben.

Es darf keine cremige Masse werden, die

Fetabrocken dürfen noch erkennbar sein.

Zum Schluss das Öl untermengen.

Je nach Belieben noch Milch untermischen, dann wird die Masse im Kühlschrank nicht so fest.