



Aprikosen - Vinaigrette mit Curry

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Passt gut zu gegrilltem Schweinefleisch oder Geflügel

Zutaten

- 4 frische Aprikosen, gewürfelt
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 El Sonnenblumenöl
- 1 Tl scharfes Currypulver
- 1 Tl Honig
- 2 El Zitronensaft
- 50 ml Orangensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten in Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze glasig angehen lassen, das Currypulver dazu geben, etwas "ausschwitzten".

Schritt2

Die Aprikosenwürfel und den Honig unterschwenken, mit dem Orange - und Zitronensaft aufgießen.

Schritt3

3 - 4 min. leise köcheln, reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** aprikosen, curry, vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-vinaigrette-mit-curry/>