



Curry - Apfelmayonnaise mit Ingwer

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Zu Fondue, kaltem Geflügel oder hellem, gebratenem Fleisch, zu Grillfleisch

Zutaten

- 1/4 l Mayonnaise, siehe auch Mayonnaise Basis Rezept
- 50 g Magerquark
- 1/2 mittelgroßer Apfel, gerieben
- 1 El frischer, geriebener Ingwer
- 1 Tl Honig
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1 El Curry, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mayonnaise mit dem Quark, Honig, Zitronensaft und Abrieb und dem Currypulver verrühren, salzen.

Schritt2

Den geriebenen Apfel und den Ingwer unterheben, mit einer Prise Salz nachschmecken.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** äpfel, curry, grillen, ingwer, Mayonnaise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/curry-apfelmayonnaise-mit-ingwer/>