



Curry Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Zu kaltem Geflügel, Braten, gekochten Eiern, Fondue, Gemüsesticks und Vielem mehr

Zutaten

- 125 g Mayonnaise, siehe Gekonntgekocht Rezept
- 100 g Schmand
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1 saurer, mittelgroßer Apfel, gewürfelt
- 1 Scheibe Ananas, gewürfelt
- 1 El rote Chili Schote, fein gewürfelt
- Saft 1 Zitrone
- 1 El Curry
- 1Tl Pflanzenöl, Salz,

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebel Chili - und Apfelwürfel in einer Stielpfanne glasig andünsten, die Ananas und den Curry dazu geben. Kurz angehen lassen, zurück ziehen, etwas auskühlen lassen.

Schritt2

Die Mayonnaise mit dem Schmand und dem Zitronensaft verrühren, mit 1 Prise Salz würzen und die Apfel - Zwiebel - Currymischung dazu geben, nachschmecken

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** curry dip

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/curry-dip/>