

★

JOGHURT-LIMETTEN- ANANASCURRY-SAUCE

Die süßlich eingeschröte Mango trifft auf den säuerlichen Geschmack von Limetten. Was für ein Genuss! Die fruchtige Sauce harmoniert ideal mit Fischgerichten und Gemüse.

Rezept für 4 Personen

Art: Dip, vegetarisch

AFRO Spice: Pineapple Curry

Zubereitungsduer: 40 Minuten

Aufwand: gering

ZUTATEN

- 5 Limetten
- 1 reife Mango
- 400 g Naturjoghurt 3,5%
- 50 g Gelierzucker 1:1
- 3 TL AFRO Spice Pineapple Curry

ZUBEREITUNG

Die Zesten der Limetten abziehen und pressen.

Mango in grobe Würfel schneiden und mit Limettensaft und Gelierzucker 30 Minuten köcheln lassen.

Anschließend AFRO Spice Pineapple Curry hinzufügen, kurz aufkochen und mixen.

Abkühlen lassen und mit doppelter Joghurtmenge verrühren.

★★★