
Curry Sauce süß

# Süße Curry-Sauce

Mengenangaben für **4 Portionen**

## Rezept

### Zutaten:

- Topfen: 250 g
- Sauerrahm: 100 g
- Zitrone: 1 Stück
- ½ TL mittelscharfer Senf
- Honig: 1 EL
- Curry: 1 TL
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Zitrone auspressen. Zitronensaft mit allen weiteren Zutaten gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## TIPP

Dieses Rezept eignet sich sowohl als Dip für z.B. Rohkost-Sticks, wie auch als Burger-/Grillsauce oder als Aufstrich.

## Nährwerte pro Portion:

| Energie | Fett | Gesättigte Fettsäuren | Kohlenhydrate | Zucker | Eiweiss | Ballaststoffe | Salz |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 65 kcal | 3,3 g | 2,2 g | 4 g | 4 g | 4,3 g | 0,13 g | 0,57 g |

## Allergen(e):

| | |
|---|---|
| G - Milch | M - Senf |