

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
-----------	----------