



Dip

Curry-Dip

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 EL	Olivenöl
1 ganze	Zwiebel, geschält und in feine Würfel gehackt
1 TL	Curry-Pulver (abschmecken und evtl. mehr dazugeben)
1,5 dl	Mayonnaise (eine leichte Mayonnaise)
1 EL	Aprikosenmarmelade
1 Prise	Salz
1 EL	Weissweinessig

Zubereitung:

Olivenöl, Zwiebeln

Das Olivenöl erhitzen und Zwiebelwürfel braten bis sie durchsichtig (glasig) und weich sind.

Currypulver

Das Currypulver hinzufügen und mitrösten. Vom Herd nehmen.

Mayonnaise, Aprikosenmarmelade, Salz, Weissweinessig

Die restlichen Zutaten hinzufügen und gut verrühren. Kaltstellen.

Dieser Dip schmeckt herrlich frisch und passt zu vielen Gemüsen.