



Köstliche Begleiter zu Witwe Bolte`s Grillfleisch...

Curry-Mango-Dip

Wer es exotisch mag, wird unseren Curry-Mango-Dip zu Grillfleisch lieben.

Zutaten für 4 Portionen:

1 reife Mango
250 g Salatcreme
1-2 EL Currypulver
Salz

Zubereitung: (ca. 10 Minuten)

Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und mit dem Stabmixer pürieren. Salatcreme und, je nach gewünschtem Schärfegrad, einen oder zwei Esslöffel Curry unter das Fruchtピューree mischen, alles gut verrühren. Zum Schluss mit Salz fein abschmecken.

Wir wünschen guten Appetit!

