

## Fruchtiger Curry-Dip

### Zutaten:

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)  
2 EL Apfelsaft  
3 TL Mango-Chutney  
1/2 TL Curry  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

**1. Zubereiten:** Crème fraîche mit Apfelsaft und Mango-Chutney verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 11 g, Kh: 5 g, kJ: 524, kcal: 127

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Schmeckt gut zu Scampis oder Knuspertintenfischringen.