

Fruchtiger Mango-Curry-Dip

Ein selbstgemachter vegetarischer Dip mit Mango und Curry ist schnell und einfach gemacht. Serviert zu Raclette oder zum Grillen - einfach perfekt.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

½ reife Mango (300 g)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
2 EL Apfelsaft
1 TL Limettensaft
etwa 1 TL Curry
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker

Wie bereite ich einen fruchtigen Mango-Curry-Dip zu?:

1 Mango vorbereiten:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Würfel schneiden.

2 Dip zubereiten:

Crème fraîche mit Apfelsaft und Limettensaft verrühren. Mangowürfel unterrühren. Dip mit Curry, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und den fruchtigen Mango-Curry-Dip servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Crème fraîche können Sie auch Dr. Oetker Creme VEGA verwenden.