

Oma Hitzigs Lieblingsgericht 2: Selbstgemachter Curry-Dip

Zutaten:

- 1 Becher Naturjoghurt (150 g)
- 2 EL Saure Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gestrichener TL Currypulver (mildes englisches oder Madras Curry, wer es schärfer mag)
- 1 TL getrockneter Koriander
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Cumin (Kreuzkümmel)
- 1 Spritzer Sojasauce
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Erdnussöl

Zubereitung:

Den Knoblauch fein hacken und mit dem Joghurt und den Gewürzen gut vermengen. Der Zucker muss aufgelöst sein. Dann Sojasauce, Zitronensaft und Erdnussöl hinzugeben und den Curry-Dip cremig rühren.

Bis zum Verzehr kalt stellen.

Reste lassen sich sehr gut in sauberen Schraubgläsern aufbewahren.

Der Curry-Dip passt zum Beispiel wunderbar zu Grillfleisch, Fisch oder Ofenkartoffeln. Als Brotaufstrich oder zu frischem Baguette schmeckt der Curry-Dip ebenfalls köstlich.

Für größere Mengen rechne die angegebenen Zutaten einfach hoch.