



Apfel - Curry - Schmand

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu frischen Matjes, saisonal, pikant, herzhaft, einfach gemacht, lecker

Zutaten

- 400 g Schmand
- 2 mittelgroße, geschmackvolle Äpfel
- 2 junge Frühlingszwiebeln in feinen Ringen
- 1 Gewürzgurke in Streifen geschnitten
- Etwas Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1 Tl geriebenen Ingwer
- 4 El frischen Schnittlauch, gehackt
- 1 El Pflanzenöl
- 2 - 3 Tl Currypulver
- Salz, etwas mildes Chilipulver, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Currypulver in einer Stielpfanne mit etwas Öl ausschwitzen, damit die Farb- und Geschmacksstoffe sich gut aufschließen und ein kräftiges Aroma entsteht; etwas erkalten lassen.

Schritt2

Die geschälten, entkernten, geviertelten Äpfel in Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft marinieren.

Schritt3

Den Schmand mit etwas Zitronensaft und Abrieb, ev. Apfelsaft aufrühren und das ausgeschwitzte Currypulver verrühren.

Schritt4

Äpfel, Frühlingszwiebelringe, Gurkenstreifen und geriebenen Ingwer dazu geben und herzhaft abschmecken.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** äpfel, curry, Schmand, Soße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-curry-schmand/>