



# Curry - Apfelmayonnaise mit Ingwer

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Zu Fondue, kaltem Geflügel oder hellem, gebratenem Fleisch, zu Grillfleisch

## Zutaten

- 1/4 l Mayonnaise, siehe auch Mayonnaise Basis Rezept
- 50 g Magerquark
- 1/2 mittelgroßer Apfel, gerieben
- 1 El frischer, geriebener Ingwer
- 1 Tl Honig
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1 El Curry, Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Mayonnaise mit dem Quark, Honig, Zitronensaft und Abrieb und dem Currypulver verrühren, salzen.

### Schritt2

Den geriebenen Apfel und den Ingwer unterheben, mit einer Prise Salz nachschmecken.

**Rezeptart:** Mayonnaise Saucen **Tags:** äpfel, curry, grillen, ingwer, Mayonnaise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/curry-affelmayonnaise-mit-ingwer/>