

Curry-Joghurt - Dressing mit Limette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Wer von uns kennt es nicht. Im Supermarkt schweift der Blick über die Obst- & Gemüsetheke. Man geht am Salat vorbei, möchte gerne zugreifen, aber zuckt im letzten Moment dann doch zurück. Die Frage um die sich in diesen Sekunden alles dreht: Welches Dressing möchte ich dazu? Ich kenne gar kein leckeres Dressing und oder falls doch, dann scheitert es meist an dem Wissen um die Zubereitung. Dressing in Pulverform oder aus der Flasche ist dann die Rettung, schmecken meistens auch nicht wirklich und sind zudem hoffnungslos überteuert.

Einen Ausweg aus diesem Dilemma bietet dieses spannende Rezept bestehend aus Curry, Joghurt und Ingwer. Wer sich etwas mit Lebensmitteln beschäftigt wird hier direkt aufhorchen, da beide Gewürze extrem gesund für den Körper sind und jeweils eine ganz eigene, unverkennbare geschmackliche Note vorweisen. Kombiniert sind beide umso spannender und lassen jeden Salat ganz neu genießen & entdecken.

Den Extrakick frische bringt die Limette mit ein.

Zutaten

- Saft und Abrieb 1 Limette oder Zitrone, fein gehackt
- 1 haselnussgroßes Stück Ingwer, fein gehackt
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 TL Curry
- 200 g Joghurt
- Salz , Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Pflanzenöl mit dem Curry und dem Ingwer in einer kleinen Stielpfanne 1 min. „ausschwitzten“, etwas abkühlen lassen und mit dem Joghurt und Zitrusaft verrühren, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Rezeptart: Dressings, Salatsoßen, Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/curry-joghurt-dressing-limette/>