Curry – Mango – Dip

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Zu kaltem Geflügel, gebratenem Kalbfleisch, zu Fondue und Salate

Zutaten

- 100 g Mayonnaise, siehe Gekonntgekocht Basisrezept
- 50 g saure Sahne oder Schmand
- 100 g Mango - Chutney aus dem Supermarkt
- 1/2 vollreife Mango in kleinen Würfeln
- Saft 1/2 Zitrone, etwas Abrieb
- 1 Tl Curry, 1 Prise Salz und etwas gemahlener Chili aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mayonnaise mit dem Schmand und dem Chutney verrühren, mit dem Curry,1 Prise Salz und etwas gemahlenen Chili abschmecken.

Schritt2

Die Mango schälen, halbieren, vom Kern befreien und in kleine Würfel schneiden und sofort mit Zitronensaft marinieren.

Schritt3

Unter den Mango - Dip heben, anrichten und mit etwas Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

Schritt4

Rezeptart: Dips

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/curry-mango-dip/