

Curry-Sesam-Dip

Zutaten (2 Personen):

- 2 TL Butter
- 2 TL "rische's Reise nach Indien"
- 1 EL Sesamsaat hell
- 2 EL Mayonnaise
- 5 EL Naturjoghurt
- Salz, Pfeffer + Zucker
- ca. 1 TL Limettensaft

Zubereitung:

- Butter in einem kleinen Topf erhitzen.
- Currypulver und Sesam darin bei milder Hitze 1 Minute anschwitzen und dann abkühlen lassen.
- Anschließend Curry und Sesam mit Mayonnaise und Joghurt verrühren.
- Dip mit Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft nach Belieben abschmecken.