

Mango-Curry-Sauce



RACLETTE SAUCEN

Leichte Saucen & Dips
für Deinen Racletteabend!

ZUBEREITUNG

1. Ingwer, Kurkuma und gehackten Knoblauch kurz in der Pfanne anrösten.
2. Die Mango würfeln und zusammen mit der Currypaste in die Pfanne geben. 1-2 Minuten weiterbraten und mit der Kokosmilch ablöschen.
3. Alles mit dem Stabmixer pürieren und abschmecken.

ZUTATEN

- 1 TL Ingwer, gerieben
- 1 TL Kurkuma, gerieben
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Currypaste
- 1 Mango
- 250 ml Kokosmilch
- Salz
- Currypulver
- Paprikapulver, scharf