

Kokos-Curry-Dip

Kategorie: Fingerfood, Dips und Aufstriche - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

1,0 kleine Zwiebel
1,0 EL Öl
2,0 EL Currypulver
1,0 rote Chilischote
175 ml Kokosmilch
Salz & Pfeffer

(Angaben für 6 Personen)

Ob zum Grillen oder zum Fondue - dieser Dip verleiht dem Fleischgericht eine exotische Note.

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken und in Öl andünsten, mit Currypulver bestäuben und die Chilischote, in feine Ringe geschnitten, dazugeben. Mit der Kokosmilch ablöschen, salzen und pfeffern und ein wenig köcheln lassen.

