



Foto: Heiner H. Schmitt, Styling: Monika Hansen

## CURRY-SAUCE

**Vor- und Zubereitungszeit:**  
ca. 5 Min.

**Ergibt: 1 Glas**

### Zutaten

- ⇒ 1 Bio-Limette, Saft und Schale
- ⇒ 200 g Mayonnaise
- ⇒ 100 g griechisches Jogurt
- ⇒ 1 TL Kurkuma
- ⇒ 1 ½ TL mildes Currypulver

### Zubereitung

Limette heiss abspülen, trocken tupfen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die restlichen Zutaten verrüh-

ren, mit Salz, Limettensaft und -schale abschmecken.

**Tipp:** Sauce in verschiedene Gläser oder Plastikfläschli abfüllen und mit Muffinröhrli verschönern. .