

Joghurt - Curry - Sauce - Fondue

Kategorien: Beilage, Sauce, Fondue, Kalt

Zutaten für: 1 Rezept

2	Eigelb
1/2	Teel. Scharfer Senf
1/2	Teel. Weissweinessig
100	ml Oel
	Salz, Pfeffer; weiss
3	Essl. Joghurt
1	Essl. Kokosraspeln
1	Essl. Mangochutney
1	Teel. Curry
1	Knoblauchzehe; gepresst
	Etwas Zucker
1	Teel. Mandelplaettchen
1	Teel. Eingeweichte Rosinen

Anleitung:

Eigelb, Senf, Essig, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen aufruehren.
Oel tropfenweise dazulaufen lassen. Anschliessend mit dem Jogurt
aufruehren, alle anderen Zutaten untermischen. Kuehl servieren.