

## Curry - Joghurt - Sauce

2 EL Sesam  
1/2 Bund Schnittlauch  
2 kleine Zwiebeln  
1 EL Sesamöl  
1 EL Currypulver  
250 Sahnejoghurt  
etwas Salz und schwarzen Pfeffer

Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zwiebel fein würfeln , Schnittlauch in Röllchen schneiden. Öl erhitzen und Zwiebel glasig dünsten. Curry darüber streuen und kurz anschwitzen lassen. Danach auskühlen lassen. Den Joghurt mit zwei Dritteln des Sesams, zwei Dritteln des Schnittlauchs und den Zwiebeln verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem restlichen Sesam und Schnittlauch bestreuen.