

Aprikosen-Dip mit Curry aus dem Thermomix®



© Aprikosen-Dip mit Curry - Rezepte mit Herz



5 Min.



leicht



ca. 300 g (12 EL)

Einfach, raffiniert und schnell gemixt.

Toll auch zu Fondue, Raclette, zur Käseplatte oder einfach auf frisches Baguette zu einem Glas Wein.

Dieser Dip schmeckt auch super zu einem selbstgebackenem Dinkelwurzeltrot. Das Rezept dazu und vier weitere Dips haben wir euch hier verlinkt.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	getrocknete Soft-Aprikosen
<input type="checkbox"/>	100 g	Schmand
<input type="checkbox"/>	100 g	Mayonnaise
<input type="checkbox"/>	1 EL	Currypulver

Zubereitung

1. Aprikosen in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und diesen Vorgang 2-3x wiederholen.
2. Schmand, Mayonnaise und Curry dazugeben, 15 Sek./Stufe 4 verrühren. Umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: gekühlt 3 Tage

Nährwertangaben

Pro EL (ca. 25 g): ca. 100 kcal - 1 g E - 1 g F - 4 g KH