Rezept

Bananen-Curry-Dip

Ein Rezept von Bananen-Curry-Dip, am 28.04.2024

Zutaten

1	Schalotte
1 TL	indische rote Currypaste (aus dem Asienladen)
1	Banane
	Salz
1 EL	Öl
1	Limette
200 g	Frischkäse
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte im Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. glasig anschwitzen. Die Currypaste hinzufügen, unter Rühren kurz anbraten, vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

2. Die Limette auspressen. Die Banane schälen und mit 2 EL Limettensaft mit einer Gabel fein zerdrücken.

3. Die Banane und die Curry-Schalotten mit dem Frischkäse verrühren. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und vor dem Servieren 10 Min. durchziehen lassen.