Zwiebel-Curry-Joghurt-Dip

Zutaten:

250 g Joghurt, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Olivenöl, 1 EL Currypaste (gelb), 1 Priese Salz

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden, mit dem Joghurt, dem Öl und der Currypaste in ein hohes Gefäß geben und gut durch mixen. Nach Geschmack mit Salz würzen und fertig ist ein herzhafter Dip. Wer es noch etwas schärfer mag kann noch ein bisschen Chili dazu geben.

Guten Appetit!!

Der Dip passt hervorragend zu einem Pulled-Pork-Burger!!!