

# Aprikosen-Mandel-Dip

Saucen&Marinaden » Dips

## Zutaten (6 Personen)

- » 1 gr. Dose Aprikose(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 EL Butter/Margarine
- » 1 EL Curry
- » 2 EL Zucker
- » etwas Zitronensaft
- » 50g gem. Mandeln
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Aprikosen abtropfen, Saft auffangen. Hälfte Aprikosen würfeln (Rest zum Raclette reichen).

2. Zwiebel schälen, hacken. Im heißen Fett andünsten. Mit Curry bestäuben, kurz anschwitzen. Aprikosenwürfel bis auf etwas, 3-5EL Saft, Zucker und Zitronensaft zugeben. Alles aufkochen und unter Rühren ca. 5min sämig einköcheln.

3. Mandeln rösten. In die Soße geben. Alles pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Aprikosenwürfeln garnieren.

Nährwerte: 110kcal/E2g/F5g/KH14g pro Portion

angelegt am: 28.04.2004

Rezept-Nr: 1061

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke