



CURRY-SENF MIT AHORNSIRUP



Zubereitungszeit: ca. 10 min



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR 1 GLAS)

- 1 rote Zwiebel
- 2 Esslöffel Sesam
- 1 Glas Dijon Senf
- 2Tl Currypulver
- 3 Esslöffel Ahornsirup

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Sesam in einer heißen Pfanne ohne Fett ca. 1 Minute anrösten.
2. Senf mit Zwiebeln, Sesam, Currypulver und Ahornsirup in einen Mörser geben und ca. 2 Minuten mörsern.

Fertig!