

Curry

# Topfen Aufstrich



**PRIMABENE**  
Premium Gewürze



 15 Minuten Vorbereitung

 2 Portionen

Curry

# Topfenaufstrich

1. Für den Curryaufstrich den Magertopfen mit Sauerrahm, Olivenöl und dem Saft der halben Zitrone verrühren.
2. Gepressten Knoblauch und **Primabene® Indian Curry Blend Bio** unterrühren.
3. Wer einen intensiveren Curry Geschmack haben will, kann noch mehr **Primabene® Indian Curry Blend Bio** unterrühren.

## ZUTATEN

250 g	Magertopfen
2 EL	Sauerrahm
1	Knoblauchzehe
1-2 EL	Indian Curry Blend Bio
1 EL	Olivenöl
1	Zitrone



**SCAN ME!**  
und entdecke  
weitere  
Rezepte