

Hauptgang Hähnchen mit Tomaten-Curry

Rezeptteil 4 von 4 Joghurt-Minz-Sauce

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
100 g	Joghurt
1/2	Limette
1 TL	Minz-Blätter
1 TL	Sesam-Samen
1 MSP	Kreuzkümmel
1 cm	Ingwer
	Salz
	Zucker

Vorbereitung

In eine Schale geben mit dem Joghurt:

1. Ingwer geschält - fein gerieben.
2. Saft der halbe Limette und etwas Abrieb.
3. Minz-Blätter - fein geschnitten

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: In einer kleinen Pfanne die Sesam-Samen anrösten und auf einem Teller auskühlen lassen. Zum Joghurt geben und glatt rühren. Mit Salz, Zucker, Limettensaft und Kreuzkümmel abschmecken.