



Paprika-Sonne mit Curry

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

ca. 6 kleine Snackpaprika (gelb, orange und rot)
Schmand
Naturjoghurt
Gewürze: Curry und Kurkumapulver, Salz und Pfeffer
Schneidebrett
scharfes Messer
Teller zum Anrichten
kleine (Glas-)Schüssel

1. Snackpaprika zuerst waschen, entkernen und in schmale Streifen (Sonnenstrahlen) schneiden.
2. Schmand und Naturjoghurt in die Schüssel geben und cremig rühren.
3. Anschließend mit reichlich Curry- und Kurkumapulver würzen, so dass der Dip gelbe Farbe bekommt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zum Schluss als Sonne auf dem Teller anrichten: in der Mitte die Schüssel mit dem Dip platzieren, Paprikastreifen ringsherum wie Strahlen anordnen.

Guten Appetit!! 😊