Pfirsich-Curry-Dip

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Dose Pfirsiche	1 Peperoni
Öl	gelbes Curry-Pulver	Worcestershiresauce
weißer Balsamico	Salz, Pfeffer	

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Dosenpfirsiche abtropfen lassen und in ein hohes Gefäß geben.

Aus der Peperoni die Kerne und Scheidewände entfernen. Die restliche Peperoni kleinschneiden und zu den Pfirsichen geben.

Zwiebeln kurz in einer Pfanne mit wenig Öl andünsten.

Currypulver kurz mitanrösten.

Zwiebeln, Worcestershiresauce und Balsamico mit zu den Pfirsichen ins Gefäß geben und fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bis zum Verzehr kaltstellen.

Björn Freitag am 25. August 2025