

Anja\'s rosa Grillsauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Becher Naturjoghurt, 2 Esslöffel Mayonnaise, 1 Becher Schmand, 0,5 Zitrone, 3 Esslöffel Ketchup, 1 Teelöffel Meerrettich, 1 kleine Knoblauchzehe, 1 Esslöffel Cognac, 2 Spritzer flüssigen Süßstoff, 1 Prise Curry, 1 Prise Salz, 2 Spritzer Worcestersauce, 1 Spritzer Tabasco, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Knoblauchzehe ausdrücken, halbe Zitrone auspressen.

Die Zubereitung:

Joghurt, Schmand und Mayonnaise in einer Schüssel cremig rühren. Alle anderen Zutaten unterrühren und nach Belieben scharf abschmecken.

Passt super zu allem Gegrillten (Hähnchen, Gemüsespieße, Gambas und einfach nur mit Brot)