



Tillman's Rezept-Tipp

Scharfer Chili Dip

Die Zutaten gut verrühren und möglichst 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

**Zutaten: 2 TL Sambal Oelek,
2 TL Schmand oder Crème
fraîche, 1 TL Senf -
mittelscharf, 1 Msp.
Currypulver - rot oder gelb, 1
Prise Muskat**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“

