

Kalkutta Dip

125 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)

30 g Cashews – geröstet & gesalzen (z.B. in Dosen von Aldi)

Grob hacken oder schneiden. Siehe Foto "[Blick in die Küche](#)"

2 gute EL Sweet Mango Chutney (indische Currysoße im Glas; siehe [Foto oben](#))

3 EL Sahne

2 gestr. TL [Currypulver](#)

Alles zusammen verrühren.

Evtl. noch Sahne zugeben, wenn es nicht cremig genug ist.

Evtl. noch nachwürzen mit Currypulver oder Sweet Mango Chutney (das mittlere Glas auf dem [Foto oben](#))