

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Costa Rica Dip (🌶)

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 8-10 TL Costa Rica Dip-Gewürzmischung, Olivenöl, Himalayasalz,
- Pfeffer, gemahlene Chilis, 3 EL heißes Wasser, 1 TL brauner Zucker,
- 2 EL Balsamico Bianco, 3 EL Apfelsaft, 1 kl. Zwiebel, 2 Knobizehen,
- frische Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi schälen, beides fein würfeln u. in heißem Öl glasig dünsten.



2. Gewürzmischung in eine Schüssel geben, 1 EL Olivenöl, Balsamico, Apfelsaft u. heißes Wasser zugießen, gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker u. gemahlene Chilis abschmecken.



3. Zwiebeln u. Knobi unterheben, für 3-4 Std. abgedeckt kalt stellen. Dip in eine Schale füllen u. mit frischer Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Auch lecker als Dip zum Grillen oder Raclette!

