

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Feuriger Tomaten-Dip (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Öl, 1 Dose (400 g) stückige Tomaten,
- Salz, Pikante Pfeffer-Mischung, 3 EL Ketchup, 2 TL brauner Zucker,
- 2-3 TL Sambal Oelek, frischer Schnittlauch/Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi schälen. Alles fein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden.



2. Öl erhitzen. Zwiebel u. Knobi darin glasig dünsten. Tomaten zufügen u. alles unter Rühren ca. 15 Min. einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Ketchup, Zucker u. Sambal Oelek feurig abschmecken. Schnittlauch, Petersilie unterrühren u. abkühlen lassen.



3. Dip in eine Schale füllen u. mit Petersilie garnieren.



Tipp des Chaoten:

Auch lecker als Sauce zum Grillen!!!

