

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Klausis Jalapeño-Dip (🌶️ +)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 4 TL Jalapeño-Gewürzmischung, 1 rote Chili, 1 Knobzehe, 1 Zwiebel
- Öl, 200 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Chili fein hacken.



2. Gewürzmischung kurz mit etwas heißem Wasser verrühren u. abkühlen lassen. Zwiebeln, Knobi u. Chili in heißem Öl glasig dünsten, auskühlen lassen.



3. Alles mit der Crème fraîche verrühren, salzen, pfeffern u. Kräuter unterrühren. Bis zum Servieren abgedeckt kühl stellen.



4. In eine Servierschale füllen, mit frischer Petersilie garniert servieren.

Tipp des Chaoten:

Schmeckt durch die würzige Schärfe der Jalapeño perfekt als Dip zu Tortilla-Chips, Enchiladas oder Gegrilltem...

