

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

Peri-Peri Dip (🌶️ +)

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 3 EL Peri-Peri Dip-Gewürzmischung (südafrikanisch), Pfeffer, Salz,
- 1 EL Chiliflocken, 2 Lauchzwiebel, 1 Knobizehe, Paprikapulver, Öl,
- 200 g Schmand, ½ TL brauner Zucker, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebelweiß u. Knobi fein würfeln, Zwiebelgrün in Ringe schneiden, alles in heißem Öl weich dünsten.



2. Gewürzmischung mit Zwiebeln u. Schmand in einer Schüssel gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zucker u. Chili würzen.



3. Dip umrühren u. für 3-4 Std. abgedeckt kaltstellen. In eine Servierschüssel füllen u. mit frischer Petersilie garniert servieren.



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

