

Kochen mit Klausi

Fondue-oder Raclette-Dips - leicht gemacht

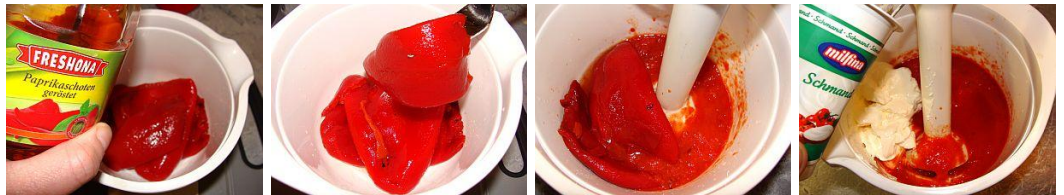
Pikanter Paprika-Dip

Zutaten:

- 400 g gegrillte Paprika im Glas, Olivenöl, ½ TL Sambal Oelek,
- 3 Knobizehen, 1 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker,
- 1 EL TK-Basilikum, 200 g Schmand, frische Basilikumkrone

Zubereitung:

1. Paprika abtropfen lassen, in eine Schüssel geben u. mit einem Stabmixer fein pürieren. Schmand zugeben u. mit pürieren.



2. Zwiebel u. Knobi abziehen, fein würfeln, im Öl glasig dünsten u. mit Paprika-Mix, Sambal Oelek, Zitronensaft u. Basilikum glattrühren.



3. Dip mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken, in eine Servierschüssel füllen u. mit der Basilikumkrone garnieren.



Tipp des Chaoten: Zum Raclette oder Fondue servieren!

