

Kochen mit Klaus

Fondue-Dips - leicht gemacht:

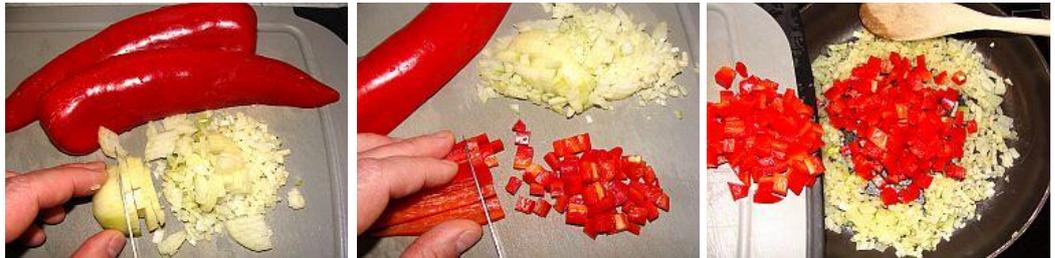
Würziger Chimichurri-Dip

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 2 EL Chimichurri-Gewürzmischung, Olivenöl, Himalayasalz, Pfeffer,
- 2 EL heißes Wasser, 1 Prise brauner Zucker, 1 kleine Zwiebel,
- 1 rote Spitzpaprika, frische Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel fein, Paprika klein würfeln. Beides in heißem Öl weich dünsten.



2. Gewürzmischung in eine Schüssel geben, 2-3 EL Olivenöl u. heißes Wasser zugießen, gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken.



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



Tipp des Chaoten:

Als Dip zu gebrat. Rindfleisch beim Grillen oder Raclette!

