



Tomaten-Dip

Mit der kleinen Ingwer-Note



5 Tomaten

4 Zwiebeln

1 Stück Ingwer (ca. 3cm)

4 Knoblauchzehen

1 rote Chillischote

3 EL Weißwein-Essig

Tomaten waschen, halbieren und Stielansatz entfernen.

Chilischote längs halbieren und entkernen.

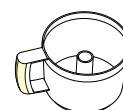
Zunächst Knoblauch und Chili mit dem **Titanmesser** fein hacken, alle Zutaten von oben in die laufende Maschine geben. Wenn sich der Feinheitsgrad nicht mehr verändert, den Ingwer in die laufende Maschine geben.

Dann die Zwiebeln dazu und über Intervall relativ fein hacken.

Jetzt die Tomaten und den Essig dazugeben und alles mittels Intervallschaltung weiter hacken.

Die Konsistenz ist hierbei Geschmackssache.

Unbedingt mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Zubereitung: 5 Minuten

OSKAR-TIPP

Ein schmackhafter Brotaufstrich. Schmeckt sehr gut zu Fleischfondue.



Mein Einkauf

Was habe ich noch zuhause?

Was fehlt mir noch?

Wo kauf ich ein?
