

Thunfisch-Paprika-Dip



Boah, der ist ja verdammt gut!

Ein würzig leckerer Dip und wie natürlich alle anderen auch, absolut „gästetauglich“.

Probieren Sie ihn unbedingt aus, sie werden aus dem Schwärmen nicht mehr herauskommen. Hier möchten garantiert alle das Rezept.

Was noch so richtig gut schmeckt: Essen Sie diesen Dip zusammen mit dem Weißen Dip à la Sabrina.

1 D. Thunfisch in Öl (185 g),
abgetropft, **1 EL geh. Petersilie,**
1 EL Schnittlauchröllchen,
ca. 5 Tr. Tabasco, 80 g Crème
fraîche, ca. ¾ - 1 TL Salz,
etwas Pfeffer, 1 TL Zitronen-
saft vermischen. 5 Sek. / Stufe 2 – 3
100 g rote Paprikaschoten
in ganz kleinen Würfeln
unterheben. 5 Sek. / Stufe 2
Evtl. mit dem Spatel nochmals vermischen.

Sie bestimmen die Schärfe! Nehmen Sie Tabasco nach Ihrem Geschmack.

Würzen Sie zuerst nur mit einem ¾ TL Salz, je nachdem wie würzig der Thunfisch ist.

Sehr gerne esse ich das Baguette magique, die Simits sowie das Lagana (griechisches Fladenbrot) zum Dip.

Die Ciabatta mini sind ebenfalls sehr zu empfehlen!

