

SALSA DIP

ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 400 g Tomaten, geschält und gewürfelt (aus der Dose)
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 TL Zucker
- 1 Schuss Zitronensaft
- 1 EL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer (ev. Chili)



ZUBEREITUNG:

- ✘ Zuerst wird die Zwiebel ganz fein gewürfelt und der Knoblauch fein gehackt.
- ✘ Nun wird etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzt und Zwiebeln sowie Knoblauch ca. 1 Minute angebraten, dann mit den gewürfelten Dosentomaten abgelöscht.
- ✘ Anschließend kommen die Gewürze, der Zucker und ein Schuss Zitronensaft hinein.
- ✘ Die Masse wird nun zum Aufkochen gebracht und dann 5 - 6 Minuten köcheln gelassen, bis sie etwas eindickt.
- ✘ Jetzt die Salsa kurz abkühlen lassen und dann direkt servieren.