

# 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.