

Tomatendip

Kategorie: Fingerfood, Dips und Aufstriche - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

300 g Tomaten
1,0 Zwiebel
1,0 EL Olivenöl
1,0 Knoblauchzehe
1,0 Lorbeerblatt
1,0 grüne Peperoni
Salz & Pfeffer
Zucker
Balsamico-Essig
Basilkumblätter zur
Dekoration

(Angaben für 6 Personen)

Dieser Tomatendip schlägt jeden Ketchup um Längen.

Zubereitung

Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und klein schneiden. Die gehackte Zwiebel in Öl andünsten und den Knoblauch dazupressen. Lorbeer und Tomaten dazugeben. Die Peperoni in feine Ringe schneiden und hinzufügen. Alles 20 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamico abschmecken. Den Dip mit Basilikumblättchen garnieren.

