

Paprika-Dip

Ein schnelles Rezept für einen herrlich frischen Dip, der mit Olivenöl köstlich verfeinert wird. Lecker zu Ciabatta, Ge grilltem oder zum Raclette.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 gelbe oder rote Paprikaschote
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
1 gestr. EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl
½ TL Limettensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich ganz einfach einen Paprika-Dip zu?:

① Paprika vorbereiten:

Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden. Einige Paprikawürfel zum Bestreuen beiseitelegen.

② Paprika-Dip zubereiten:

Crème fraîche mit Tomatenmark, Olivenöl und Limettensaft verrühren. Paprikawürfel unterrühren und den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren den Paprika-Dip mit den übrigen Paprikawürfeln bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Crème fraîche Gartenkräuter schmecken auch Dr. Oetker Creme VEGA und frische Kräuter sehr lecker im Paprika-Dip.
- Unter den Paprika-Dip gehackten Thymian rühren.