


Tomaten-Crème-légère-Dip

Ein Dip aus Tomate und Salatcreme, der super zu Fisch passt

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 reife Tomate
- 50 g Salatcreme (15% Fett)
- 150 g Dr. Oetker Crème légère
- 2 Msp. Sambal Oelek
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Zucker
- 2 EL gehackte Basilikumblätter

1 Vorbereiten:

Tomate waschen und in kleine Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Salatcreme, Crème légère, Sambal Oelek und Zitronensaft in einer Schüssel gut verrühren. Tomatenwürfel unterrühren. Dip mit den Gewürzen abschmecken und gehacktes Basilikum unterrühren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie den Dip statt mit Basilikum mit Dill zu.
- Servieren Sie den Dip zu Scampi oder Tintenfischringen.