

# Tomaten-Rosmarin-Dip

Getrocknete Tomaten werden mit frischem Rosmarin zu einem selbst gemachten Dip. Ein einfaches und doch so leckeres Rezept, das sich toll vorbereiten lässt.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

100 g getrocknete Tomaten in Öl  
etwa 3 Zweige Rosmarin  
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche  
Classic  
30 g Dr. Oetker gehackte Mandeln  
2 TL Zitronensaft  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

Wie bereite ich einen schnellen Tomaten-Rosmarin-Dip zu?:

## ① Tomaten-Rosmarin-Dip zubereiten:

Tomaten abgießen und in Streifen schneiden. Rosmarin waschen, sehr fein hacken. Crème fraîche mit Tomaten, Rosmarin, Mandeln und Zitronensaft verrühren. Tomaten-Rosmarin-Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kalt stellen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Den Tomaten-Rosmarin-Dip z. B. zu [Ofenkartoffeln](#), [Spiralkartoffeln](#) oder gegrilltem Fleisch servieren.
- Statt frischem Rosmarin kann auch getrockneter gehackter Rosmarin verwendet werden.
- Für einen veganen Tomaten-Rosmarin-Dip einfach Crème fraîche Classic durch Creme VEGA ersetzen.