



Dips

Salsa-Dressing

Schwierigkeitsgrad: einfach

Arbeitszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Portionen: für 4 Personen

Paprikaschote, rot	1 Stück
Zwiebel, mittelgroß	1 Stück,
Chilischote	1 Stück
Gemüsefond	1 Glas
Ketchup	3 EL
passierte Tomaten	6 EL
Knoblauchzehe	1 Stück

Vorbereitung:

1. Paprikaschote halbieren, entkernen und waschen. Danach in feine Würfel schneiden.
2. Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
3. Für die Chilischote empfehle ich Einmal-Handschuhe. Die Chilischote der Länge nach halbieren und entkernen. Nach dem Entkernen in kleine Würfel schneiden.
4. Die Knoblauchzehe schälen und zu den Zwiebeln pressen.

Zubereitung:

1. Die Zwiebelwürfel, Paprikawürfel, Chilischotenwürfel und den gepressten Knoblauch in einer [Pfanne oder einem Topf](#) anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und ca. 10 Minuten einköcheln lassen.
2. Danach die passierte Tomate und den Ketchup hinzu geben und mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Kurz aufkochen lassen und vom Feuer nehmen.
3. Das Dressing kann kalt oder warm gereicht werden.