



Nacho Dips

Die Haut der Paprika und der Chilischote entfernen. Ein Tipp für das einfache Entfernen der Haut ist ein Bunsenbrenner, den man auch für Crème brûlée verwendet. Mit diesem Brenner die komplette Haut verbrennen, bis diese richtig schwarz geworden ist und anschließend unter laufendem Wasser abschrubben. Mit dieser Methode bleibt die Paprika noch knackig und ist nicht schon vorgekocht.

Paprika, Chilischote und Zwiebel klein schneiden.

Die Zwiebelwürfel in einem Topf, mit Olivenöl, anbraten bis sie glasig sind. Nun den braunen Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen.

Anschließend die Paprika und Chilischote dazu geben. Den Knoblauch am besten mit einer Knoblauchpresse hinzugeben, ansonsten in sehr kleine Stückchen schneiden und dazu geben. Alles nochmal kurz anbraten und mit einem Schuss Balsamico ablöschen. Nicht zu lange braten lassen, da der Knoblauch sonst zu bitter wird.

Die passierten Tomaten zugießen und einkochen lassen. Je nach Konsistenz dauert dies 5 - 10 Minuten. Jetzt ist der Dip auch schon fertig und kann warm oder kalt genossen werden. Nach Bedarf kann der Dip auch mit Crème fraîche verfeinert werden, was auch meine persönliche Vorliebe ist.



Zutaten für 1 Portion:

1	Stk	Paprika
1	Stk	Knoblauchzehe
1	Stk	Chilischote
1	Stk	Zwiebel
250	g	Passierte Tomaten
100	g	Crème fraîche
1	EL	Zucker, braun
1	EL	Kräuter, frisch
1	Schuss	Balsamico Olivenöl