

Rezept

Tomaten-Ajvar-Dip

Ein Rezept von Tomaten-Ajvar-Dip, am 25.04.2024

Zutaten

1 kleine Zwiebel	2 reife Tomaten
1 rote Paprikaschote	1 EL Olivenöl
1/2 Bund Petersilie	100 g mildes Ajvar
2 EL Tomatenmark	Pfeffer, frisch gemahlen
Salz	1 Prise Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein hacken. Tomaten und Paprika waschen und putzen. Beides in feine Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Tomaten-, Paprika- und Zwiebelwürfel darin 2-3 Min. andünsten. Pfanne vom Herd nehmen.
2. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Ajvar und Tomatenmark gut verrühren. Gemüsewürfel und Petersilie untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.