

Rezept

Tomaten-Honig-Dip

Ein Rezept von Tomaten-Honig-Dip, am 19.01.2025

Zutaten

1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen
1 große rote Chilischote	2 EL Öl
1 TL Zucker	1 Dose stückige Tomaten (400 g Füllgewicht)
2 EL Honig	Salz
Pfeffer	50 g Frischkäse (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, beides fein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, waschen und fein schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Zucker darin bei mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb anbraten. Die Tomaten und die Chilischote dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze in 30 Min. einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen, den Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce vollständig abkühlen lassen.
3. Die abgekühlte Tomatensauce im Mixer (oder in einem hohen Aufschlaggefäß mit dem Pürierstab) fein pürieren, dabei nach Belieben den Frischkäse untermixen. Der Dip passt sehr gut zu gegrilltem Schweinefleisch, aber auch zu Rohkost.