

# Chili-Tomaten-Kräuterdip

- **Küche:** Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Mediterran, pikant, zu Barbecue, Fleisch, Gemüsesticks, Fisch und Geflügel

## Zutaten

- 3 vollreife Fleischtomaten
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Tl Kapern, gehackt
- 1/2 Chilischote, fein geschnitten
- 3 El gehackte Petersilie
- 3 El Schnittlauch
- 1 El gehackten Thymian
- 1 Tl gehackten Rosmarin
- 3 El heller Balsamico
- 100 ml guter Tomatensaft
- Meersalz, etwas Zucker und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 - 4 El Olivenöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Tomaten von der Blüte befreien, raus schneiden und kurz für eine ½ min. in kochendes Wasser geben, in kaltem Wasser abkühlen.

### Schritt2

Abziehen, halbieren und die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in

### **Schritt3**

1 cm große Würfel schneiden.

### **Schritt4**

Der Ansatz:

### **Schritt5**

Die Zwiebeln mit den Knoblauch und dem Chili in etwas Öl glasig angehen lassen und die Tomatenwürfel und die Kapern dazu geben. 1 - 2 min. zusammen schmoren und mit dem Tomatensaft und Balsamico aufgießen.

### **Schritt6**

Salzen, pfeffern und etwas Zucker dazu geben, weitere 2 min. köcheln lassen.

### **Schritt7**

Zurückziehen und die gehackte Petersilie, Thymian, Rosmarin und Schnittlauch unterheben und mit dem Olivenöl vollenden, gut gekühlt verwenden.

**Rezeptart:** Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Grillrezepte **Tags:** grillen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chili-tomaten-kraeuterdipp/>