



HOT SALSA DANCE

von Sarah Ahrens

ZUTATEN

1 große Tomate (ca. 150g)
1 EL Griechisches Olivenöl*
30 g Zwiebel
1/4 Paprika (rot)

1 EL Dunkle Tomatencreme*
1 TL Hot Dance*
Meersalz* oder Hot Dance* zum Abschmecken



ZUBEREITUNG

Die Tomate kreuzweise einritzen und ca. 30 Sekunden im kochenden Wasser blanchieren. Anschließend in eiskaltem Wasser für einige Sekunden abschrecken. Die Tomate häuten, den Strunk entfernen und das übrig gebliebene Fruchtfleisch kurz pürieren.

Die Zwiebel und Paprika fein würfeln

Griechisches Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und die gewürfelte Zwiebel und Paprika darin einige Minuten anrösten.

Die pürierte Tomate dazu geben, Hot Dance und Dunkle Tomatencreme hinzufügen und kurz köcheln lassen

Zum Schluss mit Meersalz oder für die extra Schärfe nochmal mit Hot Dance abschmecken und abkühlen lassen.

Tipp:

Zu Nachos, Tacos, knusprigen Kartoffeln o.ä. servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt