



BASF

We create chemistry

Tomaten-Schmand-Aufstrich



10 Minuten



4 Personen



vegetarisch

Zutaten

- 200 g Schmand
- 40 g getrocknete Tomaten
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ TL Paprikapulver
- Pfeffer

Zubereitung

- 1) Die getrockneten Tomaten mit dem Schmand in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren, bis eine grobe Masse entsteht.
- 2) Gewaschenen Schnittlauch in kleine Ringe schneiden und unter die Masse heben.
- 3) Den Dip mit Paprikapulver und Pfeffer abschmecken.
- 4) Nach Belieben etwas Öl von den eingelegten, getrockneten Tomaten hinzufügen, so wird der Dip cremiger.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Variieren Sie mit weiteren Kräutern wie Thymian, Minze, Oregano oder einem Spritzer Zitrone. Es kann sowohl als Aufstrich als auch als Dip verwendet werden.

