

## Tomaten-Schmand-Dip



### 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

### Unser Küchentipp für Sie:

Variieren Sie mit weiteren Kräutern wie Thymian, Minze, Oregano oder einem Spritzer Zitrone.