



Pikanter Pepper-Dip (Quelle: Harald Zoschke)

Zutaten:

- 1 Glas (250 ml) Mayonnaise (oder Miracle Whip, der Kalorien wegen)
- 1 Becher (150 ml) Magermilch-Joghurt
- 5-6 EL frische Korianderblätter, fein gehackt (oder auch als Cilantro Blätter bekannt)
- 1 EL Limettensaft
- 2-3 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- ½ TL Salz
- 2 scharfe Thai Chilis, oder 2 Jalapenos, oder 1 Habanero, je nach belieben und vorhanden sein
- 50 ml Wasser

Und wie mache ich daraus den Dip?

1. Die frischen Chilischoten von Stielen befreien
2. Alle Zutaten außer Salz, Mayonnaise und den Joghurt in einen Mixer pürieren
3. Das fertige Püree in ein Schälchen geben und mit Mayonnaise, Joghurt und Salz verrühren
4. Mindestens ein ½ Stunde im Kühlschrank schön durchziehen lassen (je länger desto besser!)

Dieser Dip ist sehr schnell zubereitet und sehr einfach. Er passt zu Nacho Chips, Gemüsesticks, zum Garnieren von leckeren Schnittchen oder auch als Beilage zu gebratenem Fleisch etc. einfach sehr lecker...

Das Rezept stammt aus dem "Chili Pepper Buch" von Harald Zoschke.

Guten Appetit !

Guten Appetit wünscht das Chililand.