Chilisauce-Dip

In wenigen Minuten ist der pikante Chilisauce-Dip fertig. Mit diesem Rezept ist man für den nächsten Grillabend gerüstet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 Stk.	Chilischote
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Tomatensauce (oder Ketchup)
2 EL	Limettensaft
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für diesen **Chilisauce Dip** zuerst die Limette auspressen.
2. Anschließend die Knoblauchzehe schälen, pressen und in eine kleine Schüssel geben.
3. Chilischote fein hacken und zufügen. Die weiteren Zutaten zugeben: Limettensaft, Tomatensauce und Zucker.
4. Alles sorgfältig verrühren und den Dip genießen.

Tipp

Der Chilisauce Dip schmeckt hervorragend zu gegrilltem Fleisch oder Fondue.