

Senf und Tomaten-Sellerie-Dip

Der Senf und Tomaten-Sellerie-Dip ist schnell zubereitet und dieses Rezept kommt besonders im Sommer zur Grillsaison gut an.

Verfasser: JOYA

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Foto: JOYA

Zutaten

| | |
|-----------|---|
| 1 TL | Öl |
| 0.25 Stk. | Zwiebel (fein gehackt) |
| 150 g | Sellerie (fein gehackt) |
| 150 ml | Gemüsesuppe |
| 1 Stk. | Zitronenschale |
| 1 Prise | Muskat |
| 3 EL | Zitronensaft |
| 3 EL | Tomaten (passierte im Tetra Pack) |
| 2 EL | JOYA Crème |
| 2 TL | Dijonsenf |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung

1. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebeln darin unter Rühren weich dünsten. Sellerie und Gemüsesuppe dazugeben, mit Zitronenschale und Muskat würzen. Zugedeckt 10 Minuten köcheln und alles mit dem Mixstab fein pürieren.
2. Tomaten-Dip: Die Hälfte des Selleriepürees, passierte Tomaten, 1 TL Zitronensaft und 1 EL JOYA Crème vermischen. Senf-Dip Restliches Selleriepüree, Senf, 1 EL JOYA Crème

und 1 TL Zitronen- saft vermischen. Dips mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Der Senf und Tomaten-Sellerie-Dip schmeckt besonders zu Folienkartoffeln sehr lecker.