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 Crèmesse
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: De Hälfte des Selleriepürees, passierte Tomaten, 1 TL Zitronensaft und 1 EL JOYA Cremesse vermischen. Senf-Dip Restliches Selleriepüree, Senf, 1 EL JOYA Cremesse

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.