



Tomaten-
Orangen-
Dip

Out Of
Home

Tomaten-Orangen-Dip

Für 10 Portionen:

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

250 g getrocknete

Tomaten Ø € 4,00

5 Stiele Rosmarin Ø € 1,00

10 Stiele Thymian Ø € 1,00

70 g feine Kapern Ø € 1,39

1 Chilischote Ø € 0,10

½ TL Salz Ø € 0,00

100 g Schwartau Orange Ø € 0,64

120 ml Olivenöl Ø € 1,00

Außerdem:

60 g Pinienkerne Ø € 3,99

1 Bund Basilikum Ø € 1,00

100 g grüne Oliven ohne Steine Ø € 1,00

10 Scheiben Brot Ø € 1,50

.....
insgesamt für

10 Portionen € 16,62

1. Tomaten grob würfeln. 1 Liter Wasser zum Kochen bringen. Tomaten zufügen und ca. 5 Minuten köcheln. Durch ein feines Sieb abgießen und den Sud auffangen. Tomaten zum Abkühlen in eiskaltes Wasser eintauchen und nochmals abtropfen lassen.

2. Rosmarin und Thymian waschen, trockenschütteln und Nadeln und Blättchen abzupfen. Kräuter mit den Kapern hacken. Chilischote waschen und fein hacken. Schwartau Orange mit Kräutern-Kapern-Gemisch, Chili, Salz und 70 ml Olivenöl verrühren. 5 EL Tomatensud unterrühren. Tomaten zufügen und grob pürieren. Kräftig abschmecken.

3. Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten. Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blättchen grob zupfen. Oliven in Scheiben schneiden. Oliven und Basilikum über den Dip geben. Brot damit bestreichen und mit Pinienkernen bestreuen. Mit restlichem Olivenöl beträufeln.

