

Chili Amazonas Dip

10—15 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird der Knoblauch durch eine Presse gedrückt und anschließend mit dem Tomatenmark gut verrührt. Nun fügt man 1TL Kotányi Amazonas Chili hinzu und verrührt diesen gut mit der Sauce.
2. Im nächsten Schritt wird die Chilischote gewaschen, entkernt und in sehr feine Stücke geschnitten.
3. Die Chili-Stückchen mit der Currypaste in die Knoblauch-Tomatensauce geben und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Zucker abschmecken und fertig ist die Chilisauce.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Chilischoten
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Limettensaft
5 EL	Tomatenmark
1 Prise	Zucker
1 TL	Currypaste (rot)
1 TL	Chili Amazonas
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz