

Chakalaka Dip

4 Personen 10 Minuten

ZUTATEN

200 g Creme fraîche

100 g Naturjoghurt

1 EL Mayonaise

2 TL Chakalaka*

1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt

4 TL Wasser

½ TL Zitronensaft

1 EL Griechisches Olivenöl*

1 TL Honig

125 g getrocknete Tomaten

Meersalz* & Regenbogen Pfeffer*

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Creme fraîche, Naturjoghurt und Mayonnaise in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen oder Löffel glatt und cremig verrühren.

Das Chakalaka mit etwas Wasser vermengen und kurz quellen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.

Getrocknete Tomaten bei Bedarf kurz in warmem Wasser einweichen. Anschließend mit etwas Olivenöl fein pürieren, bis eine glatte Paste entsteht. Die Tomatenpaste zusammen mit dem eingeweichten Chakalaka unter die Joghurtcreme rühren. Fein gehackten Knoblauch, Zitronensaft und einen Schuss Honig hinzufügen und alles gut vermischen.

Den Dip abgedeckt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen optimal verbinden. Vor dem Servieren noch einmal gründlich umrühren.

Team Cilinski

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz