



Campari - Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 7m
- **Fertig in** 12m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '12', 'cook_time' : '7m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Zu Räucherfisch, kaltem Fleisch und Geflügel

Zutaten

- 50 ml Grapefruitsaft
- 50 ml Hühnerbrühe
- 25 ml Campari
- 1 gestrichener Tl Speisestärke
- 1 El Ketchup
- 1/2 gelbe Peperoni, in kleinen Würfeln
- 1/2 Tl frisch geriebener Ingwer
- 1 El Olivenöl, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Peperoni Würfel mit dem Ingwer in Olivenöl etwa 5 min. bei kleiner Hitze dünsten.

Schritt2

Mit dem Grapefruitsaft, Hühnerbrühe, Campari, Speisestärke und Ketchup aufgießen. Ca. 2 min. weiter köcheln lassen und leicht mit angerührter Speisestärke binden, nachschmecken, auskühlen lassen.

Rezeptart: Dips **Tags:** campari

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/campari-dip/>