



Peppadew - Salsa

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Für Raclett, Fondue, als scharfer Dipp, zum Grillen, zu Fleisch- und Wurstspezialitäten, diversen Snacks, Salaten, zu Kartoffeln

Zutaten

- Für 8 Portionen:
- 150 g Peppadew (Führt Galleria - Kaufhof)
- 3 El Peppadew Fond
- 1 El grüner Pfeffer, eingelegt
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Bund glatte Petersilie, gehackt
- 3 El Peppadew Fond

Zubereitungsart

Schritt1

Einfach nur alle Zutaten mit einander mischen.

Rezeptart: Dips, Salsa, Soßen **Tags:** grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/peppadew-salsa/>