

Scharfer Mexikanischer Dip

- **Küche:** Mexikanisch
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Pikant, herzhaft scharf, passt zu Gegrilltem, Cräckern und Vielem mehr

Zutaten

- 150 g rote Paprikaschoten, gewaschen, entkernt, in kleinen Würfeln
- 150 g grüne Paprikaschoten, gewaschen, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 kleine Peperoni, entkernt, in kleinen Würfeln
- 100 g Tomaten, gewaschen, entkernt, in kleinen Würfeln
- 100 g Frühlingszwiebeln in dünnen Ringen
- 175 g Mais / Dose, abgetropft
- ½ Bund Koriander, gewaschen, gehackt
- 150 g Crème fraiche
- 200 g Doppelrahm - Frischkäse
- 2 EL Tomaten Ketchup
- 1 EL heller Balsamico
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Doppelrahm - Frischkäse mit Creme fraiche, Ketchup und Balsamico glatt verrühren und das klein gewürfelte Gemüse unterheben, salzen, pfeffern, nachschmecken, kalt servieren.

Schritt2

.

Rezeptart: Dips **Tags:** einfach und schnell, pikant, Vielem mehr, zu Gegrilltem

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