

Tibetischer Chili- Blauschimmelkäse-Dip



Naturschutz
TIERPARK
Görlitz-Zgorzelec



Chili-Blauschimmelkäse-Dip

Zutaten für 2 kleine Schalen:

- 200g mittelscharfe Chili-Schoten
- 1 Fleischtomate
- 1 Knoblauchzehe
- 125ml Wasser
- 1 EL geröstetes Gerstenmehl / Semmelbrösel
- 100g milder Blauschimmelkäse
- 1 Zwiebel
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz



- 1) Chilischoten waschen, Stielansatz und evtl. Kerne entfernen, sehr fein hacken.
- 2) Tomate waschen, Stielansatz entfernen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
- 3) Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln.
- 4) Pflanzenöl in Wok / Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Chili anbraten.
- 5) geröstetes Gerstenmehl / Semmelbrösel und Tomatenwürfel unter ständigem Rühren zugeben und anbraten.
- 6) Hitze reduzieren, Wasser zugeben, Blauschimmelkäse zerbröckeln und zugeben. Weiter erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.
- 7) Nochmal gut verrühren, mit Salz abschmecken.