



Salsa-Dip

Zutaten:

- 3 Tomaten
- 1/2 Bd. Schnittlauch
- 300 g Frischkäse
- 400 g Schmand
- 2 EL rische's "Tomätchen"
- Salz + Pfeffer
- 250 ml Salsa Sauce

Zubereitung:

- Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden.
- Schmand und Frischkäse mit rische's "Tomätchen" verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Diese Masse als unterste Schicht in eine flache Form geben. TIPP: Nehmt am besten eine Schüssel aus Glas, damit man die unterschiedlichen Schichten eures Dips besser sehen kann!
- Tomatenstücke auf der Creme verteilen, dann die Salsa-Sauce darüber geben und zum Schluss den Schnittlauch darüber streuen.

Der Dip schmeckt gut zu Fleischgerichten/Grillgut, auf Brot/Baguette/Ciabatta oder auch mit Tortilla-Chips!