

## Salsa Gewürz

### Gewürzzubereitung

**Zutaten:** Tomatenflocken, Zwiebeln, Paprika, Tomatenpulver, Chili, Knoblauch, Karotten, Meersalz, Butterpilze, Steinpilze, Cumin

#### **Verwendung der Salsa-Gewürzzubereitung:**

- als Dipp vermischt mit z.B. Wasser, Olivenöl, Yoghurt oder Quark für Nachos, Tacos, Grillfleisch, Grillgemüse, würzigen Brotaufstrich. Dazu 4 TL Salsa-GZ in 40 ml warmes Wasser einrühren. Abkühlen und ca. 1 h ziehen lassen. Ideal zu Fleisch und Nachos.
- als Marinade für Fleisch und Gemüsegerichte
- als Salatsauce (mit Olivenöl, Wasser und etwas Zitrone)

#### **Rezept für einen fruchtig-scharfen Grill-Dipp:**

- ca. 2 Esslöffel Salsa Gewürzzubereitung (ca. 25 g)
- 1 kleine Dose passierte Tomaten (oder gewürfelt)
- 200 g Yoghurt (optimal 3,5% Fett oder höher)
- 1-2 Esslöffel gutes Olivenöl
- zum abschmecken etwas (möglichst frisch gemahlene) Pfeffer, Zucker, Salz, Zitrone

**Zubereitung:** Salsa GZ, Dosentomaten, Yoghurt und das Olivenöl miteinander gut verrühren und anschließend zum Durchziehen für 1-2 Stunden kalt stellen.

Den Dipp 30 Minuten vor der Verwendung aus der Kühlung nehmen, auf Zimmertemperatur erwärmen lassen und direkt vor dem Servieren mit Pfeffer, Salz, Zucker und Zitrone nach Wunsch abschmecken. Fertig.

Soll der Dipp für Nachos, Tacos oder Chips sein, dann kann man einfach den Yoghurt weglassen. Er schmeckt dann noch fruchtiger, ist jedoch auch schärfer ... :)

In den Dipp passen dazu sehr gut: Bockshornkleebblätter, Korianderblätter (frisch, als Topping), Chili Jalapeno (milde Chili), Muskatblüte (Macis, sparsam verwenden), Paprika geräuchert (sparsam verwenden), Timut-Pfeffer ...

Die Salsa-GZ als Gewürz passt darüber hinaus sehr gut zu Schafskäse, Eiergerichten oder als Allround-Tischgewürz.