



### Geröstetes Bauernbrot mit pikantem Paprika-Dip

Ob fürs Geburtstagsbuffet, Picknick oder zur Grillparty im Sommer: Leckere Dips gehen immer. Und weil wir es gerne auch mal pikanter mögen, haben wir einen Paprika-Dip ausprobiert, der es in sich hat und sich gut zu geröstetem oder gegrilltem glutenfreiem Bauernbrot macht. Mögen Sie es lieber mild, können Sie die Menge an Peperoni natürlich reduzieren oder komplett weglassen.



### Das brauchen Sie:

250 g Peperoni mit gewünschter Schärfe  
3 Tomaten  
1 Zwiebel  
1 Paprikaschote  
4 Stängel Petersilie  
3 EL Tomatenmark  
2 EL Olivenöl  
80 g Paprikapaste in gewünschter Schärfe  
1 Knoblauchzehe  
Etwas Salz  
Etwas Pfeffer  
Etwas Zucker  
Etwas Zitronensaft  
dazu unser glutenfreies Bauernbrot (Art.Nr. 0188)

### Und so geht's:

Peperoni, Zwiebel, Paprika und Tomaten würfeln und in Olivenöl etwa 5 Minuten dünsten. In der Zwischenzeit die Petersilie und den Knoblauch fein hacken, anschließend unterrühren. Das Tomatenmark und die Paprikapaste hinzufügen. Das Ganze pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Wir wünschen einen guten Appetit!