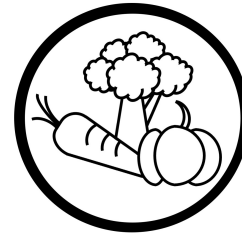


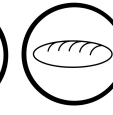
# Süsskartoffel Dip



1 Schälchen



Vorbereitung  
10 Minuten



Schmeckt  
mit Brot



Vegi



Gluten  
frei



Thermomix®  
geeignetes Rezept

2 EL Olivenöl  
400g Süsskartoffel  
½ mittlere rote Zwiebeln  
Salz und Pfeffer

Olivenöl in den Mixtopf geben, die Süsskartoffel waschen, schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls in den Mixtopf legen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.

Mit dem Gummischaber die Masse nach unten schieben und 10 Minuten bei 100° auf Stufe 2 dünsten. Dann die Masse 5 Sekunden auf Stufe 10 pürieren und auskühlen lassen.

1 KL Chiliflocken  
3 EL Tahini  
1 Zitrone (Saft davon)

Die Chiliflocken zusammen mit dem Tahini und dem Zitronensaft. 10 Sekunden auf Stufe 10 pürieren.

200g Frischkäse

Den Frischkäse hinzufügen und 5 Sekunden auf Stufe 3 unterziehen. Den Dip aus dem Mixtopf nehmen und in einem Schälchen anrichten. Kalt stellen.

