



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Knoblauch-Chilli-Dip**

Den Knoblauch schälen und klein hacken, die Chilischoten entkernen und ebenfalls hacken. Dann alles mit den Tomaten in einem hohen Becher mit dem Passierstab durchpassieren und langsam mit Olivenöl auffüllen und Sumach dazu geben. Zum Schluss den Dip mit einer Prise Meersalz abschmecken und in das bereit gestellte Glas füllen.

**Zutaten: 2 Knolle/n  
Knoblauch, 5 Chilischote(n),  
3 Tomate(n), enthäutete, in  
Stücken oder 1 Dose  
Pizzatomen, 150 ml  
Olivenöl, 1 EL Sumach, 1  
Prise Meersalz**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*

