

## Acili ezme scharfer türkischer Dip

### Zutaten für: 1 Portion

1	Stück	Fleischtomate
5	Stängel	Blattpetersilie
2	Stück	rote Spitzpaprika
2	Stück	Frühlingszwiebeln
1	Stück	Piri Piri
1	Stück	Jalapeño
2	Zehen	Knoblauch
2	EL	Tomatenmark
1	TL	Limettensaft
2	EL	Olivenöl
1	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: **10 Minuten**  
Zeit zum ruhen **30 Minuten**

### Zubereitung:

Diese köstliche türkische Vorspeise oder auch tolle Sauce zu gegrilltem Fleisch, ist einfach zuzubereiten und schmeckt genial!

Zuerst die die Tomaten waschen, aufschneiden, vom Stielansatz und den Kernen befreien, dann grob Würfeln. Die Paprika waschen, vom Stielansatz, den Kernen und weißen Membranen befreien, grob zerkleinern und zusammen mit den Tomaten in die Moulinette geben.

Die Frühlingszwiebel waschen, die Wurzeln abschneiden und die äußerste Schicht abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch schälen und zusammen mit der frischen Petersilie, dem Meersalz und den Frühlingszwiebeln in die Moulinette geben. Von der Jalapeño und der Piri Piri den Stielansatz abschneiden (wer es nicht so scharf mag, die Kerne und die weißen Membranen entfernen), grob zerteilen und ebenfalls in die Moulinette geben. Jetzt alles gleichmäßig zerkleinern lassen, dann die Masse in ein feines Sieb füllen und dieses über eine Schüssel hängen. Lasst das Ganze eine halbe Stunde stehen, dadurch kann die überschüssige Flüssigkeit ablaufen.

Die Flüssigkeit in der Schüssel könnt ihr weggießen, füllt die Masse in die Schüssel, fügt den Limettensaft, Olivenöl und das Tomatenmark hinzu und vermengt alles gleichmäßig.

Die Sauce könnt ihr toll vorbereiten und ein paar Stunden im Kühlschrank aufbewahren.