

Pikante Sauce



Rezept

1. Teufli & Chili **10 Sekunden / Stufe 7** zerkleinern.
2. Mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und nochmals **10 Sekunden / Stufe 10** mixen.
4. Nach Belieben mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Zutaten

- 1 Glas Teufli (Pfefferonen gefüllt mit Frischkäse),
Abtropfgewicht 200 g
- 1 Chili entkernt, in Stücken
- 60 g Ketchup
- 15 g Senf
- 100 g Crème fraîche
- 15 g Mayonnaise
- 30 g Sweet Chilisauce
- 1 TL Aromat
- 1,5 TL Kräutersalz
- 0,5 TL Zwiebelpulver
- 2 Prisen Cayennepfeffer
- 1 TL Paprika
- 10 g Worcester-Sauce