

## Lieblingsgericht 4 von Klara Wabenstein: Feuriger Birnen-Dip für Gegrilltes

### Zutaten:

1 reife Birne  
Peperoni (Menge nach Wunschscharfe)  
1 Prise Cayennepfeffer  
0,5 TL Senf  
1 TL Tomatenmark  
2 EL frischer Zitronensaft  
1 TL Honig  
Salz  
1 EL neutrales Öl

Tipp: Eventuelle Reste des Dips in ein sauberes Schraubglas füllen. Der Dip hält sich einige Tage im Kühlschrank und schmeckt auch als Brotaufstrich sehr gut.

### Zubereitung:

Birne mit Schale rundherum vom Gehäuse raspeln. Geraspelte Birne direkt mit Zitronensaft beträufeln und vermengen, damit sie nicht braun wird. Peperoni in feine Scheiben schneiden und diese in kleine Stücke hacken. Die Menge richtet sich nach Deiner Wunschscharfe. Richtwert: 5 bis 6 Scheiben Peperoni machen den Dip schon ordentlich scharf.

Für die Marinade Tomatenmark, Senf, Zitronensaft, Honig, gehackte Peperoni, Cayennepfeffer und Salz gut miteinander verrühren. Dann erst das Öl hinzugeben und weiter gut vermengen. So lösen sich die Gewürze besser auf. Nun die geraspelte Birne (inklusive dem gebildeten Saft) in die Marinade geben und alles gut miteinander vermischen. Dabei die Birnenraspel etwas zu Brei andrücken. Einige Fruchtstückchen darf der Dip aber ruhig haben. Fertig ist der feurige Birnen-Dip!

Der feurige Birnen-Dip ist eine ideale Grillsauce und passt super zu gegrilltem Fleisch oder Grillgemüse.