

Tomaten-Soße

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	3 Knoblauchzehen	3 cm Ingwer
200 g Tomatenmark	1 Bund Koriander	1 EL Honig
50 g Butter	300 ml Sahne	3 EL Ghee
5 TL Gewürzmischung	1 TL getrockneter Bockshornklee	1 TL geräuchertes Paprikapulver
3 Kardamomkapseln	2 Nelken	1 kleines Stück Zimtstange
1 EL Meersalzflöcken		

Ghee in einem Topf erhitzen. Kardamomkapseln, Nelken und Zimt dazugeben und das Ghee für einige Sekunden parfümieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Alle drei Zutaten zu einer Paste pürieren und in den Topf geben. Ca. 5 Minuten braten. Tomatenmark, Paprikapulver und die Gewürzmischung unterrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Honig, Bockshornklee, Butter und Sahne zum Topf geben und 1-2 Minuten unter rühren köcheln lassen.

Michelle Ghofrani am 28. Januar 2019