

Grill-Soße I

Für 4 Portionen

150 g rote Bohnen aus Dose	100 g Dosen-Tomaten	1 El Ajvar
1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Tl Senf
1 Tl Paprika edelsüß	Salz, Pfeffer	Essig, Zucker
1 Bund frische Kräuter	1 Tl Sambal Oelek	Olivenöl

Bohnen waschen, mit Tomaten, Knoblauch und Ajvar in einem hohen Gefäß klumpenfrei pürieren. Sodann Salz, Pfeffer, Essig, Sambal Oelek, Zucker, Kräuter hinzugeben und pürieren. Die Zwiebel fein hacken, anrösten und in die Soße geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig abschmecken, mit Olivenöl verfeinern.

NN am 08. Juli 2014