

Ajvar-Soße

Für 2 Portionen:

1 Zwiebel	1 EL Tomatenmark	3 Knoblauchzehen
200 g Ajvar	100 ml Schmand	1 Schuss Sherry (Kuba-Rum)
50 g Parmesan	Basilikum	Petersilie
Salz	Pfeffer	Zucker

Die Zwiebel schälen, hacken und in etwas Öl glasig dünsten. Das Tomatenmark hinzugeben und ein paar Minuten lang anschwitzen. Mit Ajvar, dem gepressten Knoblauch, Schmand und einem guten Schuss Sherry ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

NN am 05. Mai 2021