

Tomaten-Ajvar-Soße

Für 4 Personen:

Öl	1 gewürfelte Zwiebel	1 gehackte Knoblauchzehe
2 EL Tomatenmark	2 EL Ajvar	200 ml Tomatensoße
200 ml Schmand	Salz, Pfeffer	

Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl andünsten, das Tomatenmark, Ajvar und die anderen Zutaten einrühren, kurz anrösten, mit Tomatensoße, Schmand ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren und aufkochen lassen. Dazu passen Nudeln jeglicher Art..

NN am 19. Oktober 2021