

## Enchilada-Soße

|                          |                        |                           |
|--------------------------|------------------------|---------------------------|
| 3 EL Olivenöl            | 3 EL Mehl              | 1 EL gemahl. Chilipulver  |
| 1 TL gemahl. Kreuzkümmel | 1/2 TL Knoblauchpulver | 1/4 TL getrock. Oregano   |
| 1/4 TL Salz              | Prise Zimt             | 2 EL Tomatenmark          |
| 200 ml Gemüsebrühe       | 1 TL Apfelessig        | gemahl. schwarzer Pfeffer |

Die trockenen Zutaten (Mehl, Chilipulver, Kreuzkümmel, Knoblauchpulver, Oregano, Salz und Zimt) mit einem Stabmixer pürieren und danach in eine kleine Schüssel geben. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Mehl-Gewürz-Mischung einstreuen, ca. 1 min. ständig rühren; Tomatenmark in die Mischung geben und langsam die Brühe eingießen; dabei ständig rühren.

Die Mischung sanft köcheln lassen und dabei ständig rühren. Nach 5-7 min. ist die Soße etwas eingedickt. Die Soße vom Herd nehmen, mit Essig und Pfeffer abschmecken; gegebenenfalls noch etwas salzen.

Im Kühlschrank hält sich die Soße etwa 5 Tage, im Gefrierschrank 3 Monate.

NN am 12. August 2022