

Tomaten-Pindjur-Soße

Für 2 Personen:

3 EL Pindjur (oder Ajvar)	2 EL Tomatenmark	3 EL Schmand
100 ml Sekt-Reduktion	1 EL Ahorn-Sirup	100 g Bacon
1 Stange Porree	1-2 Schalotten	1 EL Butterschmalz
Meersalz		

Pindjur, Tomatenmark und Schmand miteinander verrühren.

Die Schalotten würfeln, den Porree längs halbieren und in Scheiben schneiden.

Den Bacon würfeln, in Butterschmalz anbraten, Schalotten-Würfel, Porree-Scheiben hinzugeben und dünsten, mit der Sekt-Reduktion ablöschen, einreduzieren lassen, die Pindjur-Tomaten-Schmand-Mischung unterrühren, mit Salz, Ahorn-Sirup abschmecken.

NN am 25. August 2022