

Saucen

- Link Liste
- Nudel saucen
 - Paprika Rahm Sauce
- Dipp saucen
 - Cremige Gewürzsauce für Tortillas

Link Liste

<https://www.gutekueche.at/sauerrahmsauce-rezept-8410>

Nudel saucen

Nudel saucen

Paprika Rahm Sauce



Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Erfahrungen

Hier könnte Zusatzinfo Stehen

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
1	Paprikaschote	Rot oder Gelb
2	Zwiebeln	
1 Bund	Schnittlauch	
etwas	Öl	zum anbrante
2 TL	Paprikapulver edelsüß	
175g	Ajvar	
100ml	Gemüsebrühe	
200g	saure Sahne	
125g	Hüttenkäse	
	Salz	
	Pfeffer	

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	
Gehzeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Paprika und Zwiebeln in kleine Würfel, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel anrösten. Paprikapulver, Ajvar und Brühe hinzufügen und ein paar Minuten dünsten. Zuletzt 3/4 der Schnittlauchröllchen, saure Sahne und Hüttenkäse hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dipp soucen

Cremige Gewürzsauce für Tortillas

Zutaten:

- 250 ml Sahne
- 1 Esslöffel Maizena (Maisstärke)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt (optional, falls vorhanden)
- 1 Esslöffel Tomatenmark oder Ketchup (optional, für zusätzliche Tiefe)
- 1 Teelöffel Paprikapulver (edelsüß oder scharf, je nach Vorliebe)
- ½ Teelöffel Kreuzkümmel (Cumin)
- Eine Prise Cayennepfeffer oder Chilipulver (für Schärfe, nach Geschmack)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 1 Esslöffel Olivenöl oder Pflanzenöl
- Frischer Limetten- oder Zitronensaft nach Geschmack (optional)