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	
	Pffeffer	

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.

Revision #1
Created 28 September 2023 12:33:35 by Andre
Updated 28 September 2023 12:37:12 by Andre