

Pasta-Soße

Für 2 Portionen

100 g Bacon	1 Schalotte	1 El Tomatenmark
50 ml Weißwein-Reduktion	250 ml eigene Brühe	2 Strauchtomaten
1 Knoblauch-Zehe	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	1 El Arrabbiata
1 El Ajvar mild	1 Tl Ajvar scharf	2 El Schmand
Stärke, Butter	Salz, Pfeffer	

Den Bacon kleinwürfeln und in einer Pfanne anbraten.

Die Schalotte schälen, grob zerschneiden und mitbraten.

Das Tomatenmark zugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen.

Die Strauchtomaten vom Strunk befreien, in grobe Stücke schneiden und hinzugeben.

Eine geschälte, angeprügelte Knoblauchzehe, Thymian, Arrabbiata, Ajvar, eine Prise Salz hinzugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Die Soße durch ein feines Sieb gießen, etwas Butter und den Schmand einrühren, aufkochen lassen, mit in kaltem Wasser angerührter Stärke binden und nochmals aufkochen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

NN am 08. Januar 2017