

## Ajvar-Arrabiata-Tomaten-Soße

### Für 2 Personen

1 Zwiebel                      2 Knoblauchzehen  
Olivenöl                      2 EL Ajvar, mid              2 EL Arrabiata  
1 EL Tomatenmark      2 EL Schmand              80 ml Weißwein-Reduktion

Die Zwiebel und den Knoblauch klein würfeln; beides in Olivenöl anschwitzen, mit der Weißwein-Reduktion ablöschen, Arrabiata, Ajvar, Schmand hinzufügen und einköcheln lassen; abschließend etwas Butter untermischen.

Hier ein Rezept für Arrabiata.

2 Zwiebeln                      2 Knoblauchzehen      10 Tomaten  
1 frische rote Chilischote      1 EL                      Olivenöl, Salz  
Pfeffer, Zucker

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln hacken, Knoblauch in Scheiben schneiden. Tomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote putzen und in Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch darin leicht bräunen. Zwiebeln zufügen und glasig dünsten. Tomaten und Chiliringe zugeben, 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

NN am 18. Juni 2016