

Ajvar-Frischkäse-Soße

150 g Frischkäse	100 g mildes Ajvar	100 g Schmand
100 g Wasser	20 g Speisestärke	1 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Salz	Pfeffer	

Die Zutaten mischen und in einem abgedeckten Topf bei 100°C ca. 10 min. köcheln lassen.
Danach mit weiteren Gewürzen abschmecken, wie z. B. Rauchsatz, Pfeffer, Arrabbiata, Ras el
hanout, Gewürzsalz, u. a.

Die Soße darf man einfrieren (z. B. als langen Block oder als Kugeln).

NN am 22. September 2020