

Ajvar-Frischkäse-Soße

150 g Frischkäse	100 g Ajvar (mild)	100 g Schmand oder Sahne
120 g Wein-Reduktion	20 g Speisestärke	1 TL Paprikapulver edelsüß
Salz, Pfeffer	1 EL Ahornsirup	

Für jeden, der schon eine geraume Zeit kocht, dürfte sich die Zubereitung von selbst ergeben. Es sei erwähnt, dass Stärke nur dann verwendet werden sollte, wenn die Soße zu dünn geraten isr.

NN am 22. September 2020