

Schmand-Soße

1 große Zwiebel 2 EL Olivenöl 400 ml Schmand
2 EL Tomatenmark 1 EL Kräuter der Provence $\frac{1}{2}$ TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer

Zunächst die Zwiebel schälen und klein würfeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten.

Das Tomatenmark dazu geben und anrösten.

Den Schmand zugeben und die Soße aufkochen lassen.

Die Kräuter der Provence sowie Salz und Pfeffer dazugeben und abschmecken. Die Soße für ein paar Minuten köcheln lassen.

NN am 05. September 2024