

Ajvar-Frischkäse-Soße

200 g Ajvar (mild oder scharf) 150 g Frischkäse 1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Zwiebel, fein gehackt 2 EL Olivenöl 100 ml Sahne
Salz, Pfeffer

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten, bis sie weich und goldbraun sind.

Den Ajvar hinzufügen und kurz mit anbraten, um die Aromen freizusetzen.

Den Frischkäse und die Sahne in die Pfanne geben und gut vermengen, bis eine cremige Soße entsteht.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

NN am 06. Februar 2025