

Ajvar Pasta Sauce

Balkan (für 4 Personen)

Zutaten:

- 300g Ajvar aus dem Glas
- 400g gehackte Tomaten aus der Büchse
- 1 kleine Zwiebel
- 1...2 Knoblauchzehen
- 2dl Kochrahm (oder Rama)
- 1 Prise Zucker
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- geriebener Parmesankäse
- frische Kräuter wie z.B. Basilikum oder Oregano

Vorbereitung:

- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Pasta al dente kochen und eine Tasse Kochwasser beiseitestellen.

Zubereitung:

- In der kleinen Bratpfanne Zwiebeln im Öl ca. 3 Minuten sachte dünsten und gegen Schluss noch den Knoblauch zugeben.
- Die Tomaten zugeben und eine Prise Zucker. Ca. 5 Minuten einkochen.
- Den Ajvar unterrühren und nochmals ca. 8 Minuten köcheln.
- Gegen Schluss den Rahm unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Unter die Pasta rühren und dabei noch etwas Pasta-Wasser zugeben, damit es nicht zu trocken wird.
- In eine vorgewärmte Servierschale geben und frische Kräuter darüber streuen.

Tipp:

- Aivar ist eine Peperonisauce aus dem Balkan. Es gibt ihn mild oder scharf. Ich mag den scharfen.
- Den Reibkäse wie üblich auf dem Teller darüber streuen.

