Metaxa Sauce

Ideal zu Grill-Gerichten, griechische Gerichte wie Gyros oder Souvlaki und Bifteki.

Bilder





Zutaten

Menge	Zutat
8 cl	Metaxa
5 EL	Tomatenmark
3	Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
300 g	Creme Fraiche
150 ml	Milch
1 TL	Gyros Gewürz
1 Prise	Oregano

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Sauce (30 Minuten)
☐
1.

3 3Knoblauchzehen klein schneiden und mit
1 EL 1Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anbraten.
4 EL 4Tomatenmark hinzufügen und vorsichtig anrösten lassen und mit
8 cl 8Metaxa ablöschen.
100 ml 100Milch und
300 g 300Creme Fraiche unterrühren.
1 TL 1Gyros Gewürz hinzufügen und leicht köcheln lassen.
50 ml 50Milch nach und nach hinzufügen und weiter köcheln lassen bis die gewünschte Konsistenz (leicht cremig) erreicht ist. Anschließend mit
1 Prise 1Oregano verfeinern.

Tipp

Aufpassen, dass das Tomatenmark nicht anbrennt, sonst wird es bitter.

- Dressings, Marinaden, Saucen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  30 Minuten

- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste