



Metaxa Sauce

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

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

Tipp

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



Dressings, Marinaden,
Saucen

Light

Alkohol

Besuch

• **Schwierigkeit**

Leicht

• **Zeitkategorie**

• **Nährwert**

• **Punkte**

0

• **Bewertung**

Keine Bewertung

• **Zeit**

30 Minuten

• **Preiskategorie**