

REZEPT FÜR SMOKED BURGER-SAUCE



SMOKED BURGER-SAUCE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 800 ml | 15 Min.

Zutaten

- 600 g reife Tomaten
- 50 g Tomatenmark
- 80 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 80 g Rauchmandeln
- Salz zum Abschmecken
- 2-3 TL geräuchertes Paprikapulver
- ca. 2 EL dunkler Balsamico-Essig
- Cayennepfeffer zum Abschmecken



36

ZUBEREITUNG

19 Kcal	1 Gramm	2 Gramm	1 Gramm
Pro EL (15 ml) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Tomaten waschen, über Kreuz einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen. Kurz ziehen lassen, dann abgießen, kalt abschrecken. Tomaten häuten, Blütenansatz entfernen. Tomaten grob würfeln.

2. Tomaten, Tomatenmark und 1-2-3 Fruchtaufstrich in einen hohen Mixbecher geben und ca. 15 Sekunden pürieren. Mandeln zufügen und weitere 30 Sekunden pürieren. 1 gestrichenen TL Salz, 2 TL Paprikapulver und 2 EL Essig zufügen und kurz pürieren. Mit Cayennepfeffer und eventuell mehr Salz, Essig und Paprikapulver kräftig abschmecken.

3. Sauce in 2 saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.