FEIGEN-SENF-SAUCE

Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Feigenmarmelade
- 2 EL Senf
- ⅛ L Schlagobers
- nach Bedarf Wasser oder Suppe
- 1 TL Öl

Zubereitung

- Zwiebel in Würfel schneiden.
- Knoblauch pressen.
- Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig rösten, Knoblauch, Feigenmarmelade, Senf hinzufügen mit Schlagobers ablöschen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und evtl. mit etwas Wasser oder Suppe verdünnen.

