Rezept

Balsamico-Honig-Sauce mit Chili

Ein Rezept von Balsamico-Honig-Sauce mit Chili, am 27.04.2024

Zutaten

- **200 ml** Aceto balsamico
- ½ TL Chilipulver
- Salz
- **1 EL** Honig
- **1 EL** Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Den Balsamico mit Honig und Chilipulver in einem Topf bei mittlerer bis starker Hitze offen in etwa 8 Min. auf die Hälfte einkochen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

2. Die Crème fraîche mit dem Schneebesen unterschlagen und die Sauce mit wenig Salz würzen. Heiß oder lauwarm servieren.