

Rezept

## Metaxa-Sauce

Ein Rezept von Metaxa-Sauce, am 07.05.2024

### Zutaten

<b>3</b> Knoblauchzehen	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>4 EL</b> Tomatenmark	<b>80 ml</b> Metaxa
<b>150 ml</b> Milch (3,5 % Fett)	<b>300 g</b> Crème fraîche
<b>1 TL</b> Gyrosgewürz	<b>1 TL</b> Oregano

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Haltbarkeit** 2-4 Wochen im Kühlschrank

### Zubereitung

1. Knoblauch schälen und grob hacken. In einer Pfanne das Öl erhitzen und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und anrösten. Mit Metaxa ablöschen.

---

2. Ca. 110 ml der Milch dazugeben und Creme fraiche unterrühren. Gyrosgewürz einstreuen, alles verrühren und ein paar Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Restliche Milch einrühren, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Mit etwas Oregano abschmecken.