



Tomaten-Limetten-Sauce

Zutaten:

200 ml Sugo Pomodoro
5 EL Mallorquin Salsa
1 EL Patatas Bravas Dip
2 EL Kräuteröl Mediterraneo
1 Knoblauchzehe
10 Blatt Basilikum
1 Limette unbehandelt
100 g Schafskäse
Salz, frisch gemahlener Pfeffer (z.B.: wilder Kubebenpfeffer)

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Basilikumblätter waschen, trockenschütteln und in Streifen schneiden. Die Limette auspressen, den Schafskäse würfeln.

Das Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Knoblauch dazugeben und kurz danach die Sugo Pomodoro hinzufügen. Nach ca. 30 Sekunden vom Herd nehmen und das Basilikum unterrühren. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit Limettensaft säuerlich abschmecken. Schafskäse unterrühren und servieren.

Geschmack erleben.