

Pikante Zwetschgensauce

Zutaten:

200 g Zwetschgen
1 kleine rote Zwiebel
1 EL Olivenöl
 $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ TL Thymian
100 ml Gemüsebrühe
3-4 TL Agavendicksaft
1 Prise Salz



Zubereitung:

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen, dann vierteln. Die rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides im Olivenöl andünsten, dann Gemüsebrühe und Thymian zugeben. Köcheln lassen, bis die Zwetschgen weich sind und die Sauce dicklich wird. Mit Agavendicksaft und Salz abschmecken
Schmeckt super zu geräuchertem Tofu, und zu Fleisch.

