

# Gesundheitstreff EULE



## Cocktailsoße

### Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- 1/8 l Sahne
- 1 B. saure Sahne
- 1 geh. EL Tomatenmark
- 4 EL Balsamico, rot (ohne Zusatzstoffe z.B. Hensel/Reformhaus)
- 1 TL Salz (gestr.)  
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Schuß Cognac (nach Geschmack)

frische, gehackte Petersilie, zum Dekorieren

### Zubereitung:

Die Knoblauchzehe sehr fein schneiden oder pressen und mit allen anderen Zutaten gut verrühren.

Evtl. die Konsistenz mit etwas Wasser (Gemüsebrühe) oder Sahne korrigieren und noch einmal mit Pfeffer, Salz und Cognac abschmecken.