 **enobia 11.Dezember 2014 Küttigen D.Auzinger**

**Sauce a Xenobia**

1 Rote Peperoni

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 ½ EL Ketchup

1EL Senf

1EL Süss Mais

1 EL Tomatenmark

1TL Basilikum

2dl Bouillon

2dl Weisswein

Salz

Pfeffer

Alles rüsten und fein Würfeln. Im Olivenöl andünsten dann mit Bouillon ablöschen. Garkochen nun den Weisswein beigeben und pürieren.

Dazu feinen Salt und Kottelet und Spiral Nudeln.

Und fedrig ist es, Anrichten und Servieren.

Wer es gerne Schäfer hat da noch eine kleine Chilischotte mit kochen und pürieren.