

Spaghettisauce Chorizo

Zutaten für 4 Personen

3	EL	Olivenöl	
3-4		Zwiebeln	In Ringe schneiden, langsam glasig dünsten.
2		Knoblauchzehen	Grob Hacken, begeben.
50	g	Speckwürfeli	Begeben
200	g	Chorizo-Wurst	In 5 mm Würfeli schneiden und zu Zwiebeln geben
150	g	Chery-Tomaten	Halbieren, begeben
1	TL	Zucker	
1	EL	Balsamico-Essig	
1		Lorbeerblatt	Begeben
1	Zweig	Thymian	Entblättern, begeben, ca. 15 Minuten leicht köcheln.
1	dl	Wodka oder Gin	In Suppenkelle über dem Gericht erwärmen, anzünden und darüber giessen. Lorbeerblatt entfernen.
2	dl	Crème fraîche	Begeben, kurz aufkochen.
		Salz, Pfeffer a.d.M	Abschmecken
		Basilikum / Petersilie	Mit etwas gehacktem Basilikum oder Peterli servieren.

