



Ungarische Teufelssauce mit Cabanossi

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Zu gegrilltem Fleisch, kurz Gebratenem, Grillfesten, Fondue, mit knusprigem Brot

Zutaten

- 1/2 l Mayonnaise, Gekonntgekocht Basisrezept
- 100 g magerer Joghurt
- 100 g Cabanossi in kleinen Würfeln
- (Geht auch mit Salami oder Chorizo)
- 60 g scharfer Chili - Ketsup
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- Je 2 Esslöffel, rote, grüne und gelbe Paprikawürfel
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Tl Rosenpaprika
- 1 Tl Ajwar
- Salz
- 1 El Sonnenblumenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Sonnenblumenöl glasig anschwitzen und die Paprika- Cabanossi -, Salami-, oder Chorizowürfel, zu füge. Paprikapulver und Ajwar dazu geben, 1 min. zusammen schwitzen lassen, abkühlen lassen.

Schritt2

Mayonnaise und Joghurt verrühren und mit der Einlage mischen, nachschmecken.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** cabanossi, grillen, knusprigem brot, zu

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarische-teufelssauce-mit-cabanossi/>