

T E R R A



V E R D E

Balsamico-Dattel-Sauce mit Zwiebeln und Pinienkernen

Zubereitung 30 Min. fertig in 1 Std.
Zutaten für 4 Portionen

2 EL Pinienkerne (ca. 20 g)
200 g kleine Schalotten
6 Datteln (ca. 80 g)
8 EL Balsamessig
125 ml klassische Gemüsebrühe
1 TL Speisestärke
Salz & Pfeffer

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Grob hacken. Schalotten schälen, dabei die Wurzelansätze nicht abschneiden. Schalotten halbieren und mit der Gemüsebrühe in einem kleinen Topf erhitzen. Zugedeckt 20 Minuten bei kleiner Hitze garen, ab und zu umrühren. Inzwischen die Datteln entkernen und in Streifen schneiden. Balsamessig mit Stärke verrühren. Datteln und Balsamessig zu den Zwiebeln geben und einmal aufkochen. Die Sauce ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Pinienkernen bestreut servieren.

