



PASTA-SAUCE „KNOVI-DIP“

Zutaten:

200ml Sahne
1 rote Zwiebel
1 Kaffeelöffel Mehl
1 ½ Kaffeelöffel Knovi-Dip von Gourmet Flamand
Olivenöl

Zubereitung:

Die Zwiebel in dünne, halbe Ringe schneiden. Diese in einer Pfanne (am besten einer WOK-Pfanne) im Olivenöl anschwitzen. Das Mehl darüber streuen. Wenn es sich mit dem Öl verbunden hat, mit der Sahne ablöschen und den Knovi-Dip dazu. Kurz aufkochen, etwas eindicken lassen.