

Hagebutten- Pasta-Sauce



Zutaten:

500 g frische Hagebutten
ca. 500 ml Wasser
Salz, Pfeffer, Kräuter, z.B. Thymian, Oregano,
Rosmarin, Cayennepfeffer
Etwas Zitronensaft, etwas Mehl



Zubereitung:

Hagebutten waschen, Kerne und Härchen entfernen.

Die Hagebutten mit dem Wasser in einen Topf geben und 10 Minuten lang kochen.

Dann die Früchte mit dem Wasser zusammen pürieren oder durch eine Flotte Lotte drehen. Die Masse in einen Topf geben und mit Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano, Rosmarin, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Nach Belieben mit etwas Mehl andicken. Mit frisch gekochter Pasta servieren. Guten Appetit!

