



## Spargelsoße für Genießer

### Zutaten (für 4 Personen):

- 1 rote Spitzpaprika
- 8 Esslöffel Frühstücks-Konfitüre, Aprikose
- 1 rote Chilischote
- 20 Rosinen (nach Belieben)
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Zucker
- 100ml Weißwein
- 200ml Wasser
- Abrieb und Saft einer Limette
- 3 Esslöffel Essig
- 8 Aprikosenhälften (aus der Dose)
- Salz
- Pfeffer



### Zubereitung:

1. Zuerst schälen Sie die Paprika. Das geht einfacher, wenn Sie die Frucht für etwa 5 Minuten im Backofen erhitzen. So können Sie die Schale ganz leicht abziehen.
2. Schneiden Sie die Paprika in kleine Würfel, entkernen Sie die Chili und schneiden Sie darauf dünne Ringe.
3. Dünsten Sie die Paprika und die Chili mit etwas Öl in der Pfanne an und löschen Sie dann alles mit Weißwein ab. Wenn Sie Rosinen mögen, geben Sie die Trockenfrüchte jetzt in die Pfanne.
4. Dann rühren Sie die Frühstücks-Konfitüre, Aprikose, in die Soße, geben 200 ml Wasser dazu und verfeinern mit Zucker, Essig und Limettensaft sowie -abrieb. Die Soße lassen Sie nun etwa 10 Minuten köcheln und reduzieren.
5. In dieser Zeit schneiden Sie die Dosen-Früchte in dünne Scheiben. Diese Scheiben kommen zuletzt auch in die Soße und köcheln dort für etwa 2 Minuten mit.
6. Bevor Sie die fruchtige Soße zum Spargel servieren, lassen Sie alles etwas abkühlen.