

## Grillsauce mit Ajvar

Ein Rezept von Ernährungswissenschaftler Stephan Lück.

### Zutaten:

- 400 g Ajvar (pikant oder nicht nach Wunsch)
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Basilikum
- 2 Nelken
- 4 EL Akazien- oder Waldhonig
- 1 TL Salz
- 2 EL Sojasoße
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Das Ajvar in einen Topf geben und erwärmen. Danach das Tomatenmark, den Honig, das Salz und die Sojasoße geben und verrühren. Danach die Kräuter und die Nelke hinein geben und 15 Minuten mit köcheln lassen. Danach die Kräuter und die Nelke entfernen und mit Pfeffer würzen. Heiß oder kalt zum Grillgut servieren.