

Scharfe Tomatensauce

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 1/2 T passierte Tomaten
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel (optional)
- 1-2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Tomatenmark
- 1 Pr Zucker
- 1/2 T Gemüsebrühe
- 1 EL Essig
- Paprikapulver
- Cayennepfeffer
- 1 getrocknete Chilischote
- Pfeffer

- Zwiebel schälen und würfeln.
- In Öl glasig dünsten.
- Tomatenmark und Zucker zugeben und kurz anrösten.
- Mit Essig ablöschen, passierte Tomaten und Gemüsebrühe zugeben.
- Knoblauch schälen, kleinhacken und dazugeben.
- Einige Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen lassen.
- Tomate habieren, zugeben.
- Nach einer Minute pürieren.



Variante: Eine Handvoll frischer Basilikumblätter kleinschneiden und unter die fertige Sauce rühren. 1-2 Tomaten kleinwürfeln und unterheben.