

Tomaten-Soße mit Chili

Saucen&Marinaden » Saucen » Tomaten-Saucen

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 2 rote Chilischote(n)
- » 3 EL Öl
- » 1 Dose Dosentomaten
- » 150ml Sherry fino
- » 2 EL Tomatenmark

Zubereitung

1. Lauchzwiebeln abbrausen, putzen. Knoblauch abziehen, Chilis waschen, putzen, entkernen. Alles fein hacken.
2. Zwiebeln in Öl andünsten, Knoblauch, Dosentomaten, Sherry, Tomatenmark und Chilis dazugeben, aufkochen. Ca. 30min köcheln.

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

31-60min

angelegt am: 08.03.2005

Rezept-Nr: 1641

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke