

# 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