

Scharfe Tomatensauce

by Andreas - Sonntag, April 19, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/scharfe-tomatensauce/>

Die Welt ist voller Tomatensauce-Rezepte.

Hier ist meine Variante: mit Orangensaft, Ingwer, Oliven und wegen der Chilis absolut nicht kindertauglich.

800 gr. gewürfelte Tomaten

1 TL geriebener Ingwer

1 Zwiebel

1 Orange

3 Knoblauchzehen

2 Chili

4 EL Olivenöl

100 gr. Oliven

1 EL Balsamico-Essig

3 EL Basilikum

Salz

Pfeffer

1 Prise Zucker

Den geriebenen, frischen Ingwer, die feingehackten Knoblauchzehen, Chilischoten und die Zwiebel in einem großen Topf in Olivenöl anbraten.

Die gewürfelten Tomaten, die in Scheiben geschnittenen, entkernten Oliven, den Balsamico-Essig, den Saft einer Orange (wenn es eine unbehandelte ist, kann man auch etwas von der Schale dazu reiben), Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker begeben. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluß das frisch gehackte Basilikum einrühren. Fertig.

Schmeckt auch kalt auf geröstetem Brot.