

Würzige Tomatensauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 große Dosen Tomatenmark (ca. 62 gr), 1 mittelgroße gelbe Paprika, 1 mittelgroße Karotte, 1 große Zwiebel, 4 Peperoncini, 1 großes Glas Oliven, 2 Esslöffel Kapern, 2 Zehen Knoblauch, 400 ml Wasser, 2 Esslöffel Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel schälen und fein würfeln, Wurzel schälen und fein raspeln, Paprika waschen, abtrocknen entkernen und in Stücke schneiden. Die Oliven, Kapern, Peperoncini (würzige Chilischoten, je nach Geschmack mild oder scharf) und Paprikastücke in einer Küchenmaschine sehr fein hacken.

Die Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel in Olivenöl anbraten, Karottenraspel und das zerkleinerte Gemüse zugeben, Tomatenmark zugeben und mit Wasser auffüllen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und 10 Minuten köcheln lassen. Mit frisch geriebenem Käse zu Spaghetti oder Bandnudeln servieren.

Guten Appetit!