

## Chinesische - Tomatensauce

Kategorien: Saucen, Nudelsauce, Land, China

Zutaten für: 4 Portionen

1		Stückchen frische Ingwerwurzel
1	Tasse	Tomatenmark
1	Tasse	Fleischbrühe
2	Essl.	Sojasauce
2	Essl.	Reiswein oder Sherry
1	Teel.	Knoblauchpulver
1	Essl.	Öl
1	Spur	Salz
1	Spur	Pfeffer
1	Essl.	Speisestärke
3	Essl.	Petersilie

### Anleitung:

Den Ingwer schälen und fein hacken. Das Tomatenmark, die Fleischbrühe, die Sojasauce, den Reiswein oder den Sherry, den Zucker und das Knoblauchpulver verrühren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Ingwer kurz darin anbraten. Die Mischung zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der in wenig kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Die Petersilie fein hacken und daruntermischen. Zu Nudeln servieren.