

Pilz - Tomate - Sauce (Zu Teigwaren)

Kategorien: Nudelsauce, Sauce, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

3	Essl.	Olivenoel
50	Gramm	Fruehstuecksspeck In duenne Streifchen
1		Zwiebel; in Streifen
600	Gramm	Tomaten; entkernt,in Wuerfel
250	Gramm	FrISChe Shiitake; o. frISChe Waldpilze, in Streifen
50	ml	Rotwein
		Salz und Pfeffer
		Cayennepfeffer
20	Gramm	Butterstueckchen

Anleitung:

Erfasser: Den Fruehstuecksspeck und die Zwiebel im Olivenoel glasig braten, die Tomaten zufuegen, kurz duensten, die Pilze und den Rotwein begeben Und wuerzen. Das Ganze unter gelegentlichem Ruehren 8 Minuten Duensten. Die Sauce vom Feuer nehmen und die Butterstueckchen unterruehren.