

Tomatensauce - Scharfe Salsa Picante

Kategorien: Saucen, Pikant, Eingemachtes, Küche, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3	Essl. Olivenoel
3	Fleischtomaten
2	Essl. Sambal Badjak
1/4	Teel. Koriander, frisch zerstoßen
1/4	Teel. Cumin, frisch zerstoßen
	Meersalz

Anleitung:

Die Zwiebel fein hacken. Die Knoblauchzehe durch die Presse druecken. In einem Topf das Olivenoel erhitzen und die Zwiebel und die Knoblauchzehe Anduensten. Die Tomaten waschen, wuerfeln und dazugeben. Unter Ruehren das Sambal Badjak nach Geschmack, den Koriander, das Cumin und Meersalz unterziehen. Zugedeckt bei mittlerer bis starker Hitze 8-10 Minuten duensten. Die fertige Sauce zu einem Gericht servieren oder im Schraubglas im Kuehlschrank aufbewahren. Sie ist gekuehlt etwa 2-3 Tage haltbar.

Tip: Hat man frische Chilis vorraetig, diese fein hacken und anstelle der Chilipaste mitduensten.