

Sommerliche Tomatensauce

Kategorien: Sauce, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

1 1/2	kg	Tomaten
2		Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
4		Chilischoten
3	Essl.	Olivenoel
1	Teel.	Fenchelsamen
1		Zitrone (Saft)
		Salz
		Pfeffer
		Minzeblaetter

Anleitung:

Tomaten wuerfeln (frische vorher enthaeuten), Zwiebeln und Knoblauch fein wuerfeln, Chilischoten laengs aufschlitzen und entkernen (Vorsicht: die Schaerfe haftet gut an den Fingern, daher gut abwaschen und nicht in die Augen fassen!) und in Ringe schneiden.

Das Oel in einem Topf oder einer Kasserolle erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anduensten, aber keine Farbe nehmen lassen. Die Chilischoten und den Fenchelsamen hinzufuegen, ebenfalls etwas angehen lassen. Tomatenwuerfel dazugeben und umruehren, etwa 10 min. einkochen lassen.

Mit Zitronensaft saeuern, salzen und pfeffern. Zum Schluss in feine Streifen geschnittene Minze untermischen.