

Tomaten - Dip I

2 TL Olivenöl
1 Zwiebel in Würfel gehackt
1 kleingehackte grüne Chilischote
1 gepresste Knoblauchzehe
1 Dose (ca.400g) Tomaten
350 ml Rinderbrühe
2 EL brauner Zucker
schwarzer Pfeffer

Zwiebeln in dem Öl zusammen mit dem Knoblauch und Chili andünsten bis sie glasig und weich sind.
Zerkleinerte Tomaten mit dem Saft und der Rinderbrühe dazugeben, zum Kochen bringen und einige Minuten köcheln. Mit dem Zucker und schwarzem Pfeffer abschmecken. Kaltstellen.