

# Tomaten-Soße mit Chili

Saucen&Marinaden » Saucen » Tomaten-Saucen

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Bd. Lauchzwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 2 rote Chilischote(n)
- » 3 EL Öl
- » 1 Dose Dosentomaten
- » 150ml Sherry fino
- » 2 EL Tomatenmark

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Lauchzwiebeln abbrausen, putzen. Knoblauch abziehen, Chilis waschen, putzen, entkernen. Alles fein hacken.
2. Zwiebeln in Öl andünsten, Knoblauch, Dosentomaten, Sherry, Tomatenmark und Chilis dazugeben, aufkochen. Ca. 30min köcheln.

angelegt am: 08.03.2005

Rezept-Nr: 1641

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke