



Würzige Tomatensauce nach chez Fadi Art

Zutaten

- 400g Dose geschälten/gehackten Tomaten
- 500ml Tomatenpüree
- 3 EL Tomatenmark
- 1 große Zwiebel
- 100ml Speiseöl
- 1TL Curry
- 1TL Paprika
- 1TL Petersilie trocken
- 1/2 TL Koriander
- Curry Blätter
- 1 Zweig Thymian
- Salz
- Chili
- Magic Sauce
- Ca. 100ml Wasser

Zubereitung

1. Zwiebel und Chili fein schneiden
2. Zwiebel und Salz in einem Topf mit heißem Öl dünsten
3. Den Chili dazugeben und kurz dünsten
4. Tomatenmark dazu und braten bis es dunkler wird
5. Geschälten/gehackten Tomaten dazu und ca. 5 Minuten lang Reduzieren
6. Die Tomatenpüree dazugeben und bei gelegentlichem Rühren auf mittleren Hitze ca. 10 Minuten köcheln bis die Sauce anfängt am Topfboden zu kleben
7. Dann Curry, Paprika, Petersilie, Koriander, Thymian und etwas Wasser hinein geben, gut vermischen und weitere 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln
8. Einschließlich die Magic Sauce dazu, abschmecken und zugedeckt weitere 2 Minuten

köcheln, fertig.

Ein kleiner Tipp für Dich

Die Sauce kann in größeren Mengen zubereitet, portioniert und eingefroren werden und passt zu fast jeder Beilage.

Bon appétit!

Deine Fadi