

Tomaten-Chili-Sauce



RACLETTE SAUCEN

Leichte Saucen & Dips
für Deinen Racletteabend!

ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten in dicke Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl anbraten, bis sie leicht Farbe bekommen.
2. Das restliche Olivenöl und den gehackten Knoblauch sowie die gehackte Chili dazugeben.
3. Die Temperatur etwas reduzieren. Gewürze und Kräuter dazugeben und 2 Minuten weiter garen lassen. Alles mit einem Stabmixer pürieren.

ZUTATEN

- 400 g frische Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 1/2-1 Chili, je nach Schärfe
- Salz
- Pfeffer
- Kreuzkümmel
- Kräuter