

Chili-Tomaten-Soße

Für 2 Personen

4 Tomaten	1 Karotte	1 Knoblauchzehe
1 Chili-Schote	1 Vanilleschote	250 ml Tomatensaft
30 g Butter	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Tomaten waschen, würfeln und in der Butter andünsten. Danach mit dem Tomatensaft ablöschen und einkochen. Die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Chili-Schote ebenfalls der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und klein schneiden. Die Karotte waschen und reiben. Den Knoblauch, die Chili, das Vanillemark, die geriebene Karotte und den Zucker zu den Tomaten geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Christian Pfarr am 26. Januar 2011