

# Tomaten-Soße

## Für zwei Personen

500 g Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 rote Schote Chili	$\frac{1}{2}$ Bund Fenchelgrün	2 EL eingelegte Kapern
1 Zitrone (Saft)	1 TL Zatar	100 ml Rotwein
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten und klein schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Das Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Chilischote halbieren, vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schalotte zusammen mit Knoblauch und der Chilischote andünsten. Die Tomaten und das Fenchelgrün dazugeben und die Sauce einkochen lassen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Anschließend den Rotwein hinzugeben und mit Zitronensaft, Zatar, Kapern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Katharina Skibowski am 05. Februar 2018