

# Bloody-Mary-Soße

## Für zwei Personen

50 g Semmelbrösel	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Zweige glatte Petersilie	400 g gehackte Dosen-Tomaten	50 ml Wodka
2 TL Worcestershire-Sauce	1 TL Tabasco	1 TL Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Semmelbrösel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald Brösel braun sind, aus der Pfanne nehmen und mit der Petersilie vermengen. Die Brösel später z. B. über Ravioli mit Sauce streuen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne in Olivenöl glasig andünsten. Salzen und pfeffern und mit Worcestershire- Sauce, Tabasco und Zucker abschmecken. Den Wodka hinzu geben. Aufkochen lassen. Dosentomaten hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Sarah Bünting am 09. Juli 2018