

Scharfe Dönersoße

Für 4 Portionen

3 große, reife Tomaten	2 rote Spitzpaprika	4-5 rote Chilis
3-4 grüne Chilis	3 Knoblauchzehen	1 kl rote Zwiebel
2 EL Tomatenmark	1 EL scharfes Paprikamark	2 EL Olivenöl
1 TL Chiliflocken	1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer
1 TL Zitronensaft		

Tomaten entkernen und fein würfeln. Rote Spitzpaprika und rote sowie grüne Chilis ebenfalls klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

Rote Spitzpaprika sowie die roten und grünen Chilis dazugeben und kurz mitbraten.

Die gewürfelten Tomaten, Tomatenmark und scharfes Paprikamark unterrühren. Alles 10-15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Tomaten weich sind.

Chiliflocken, Salz, Pfeffer und Zitronensaft einrühren. Alles gut vermischen und 5 Minuten ziehen lassen.

Für eine glatte Soße die Mischung mit einem Mixer oder Pürierstab pürieren.

Nach Geschmack noch einmal nachwürzen. Die Soße kann warm serviert oder in einem Glas im Kühlschrank aufbewahrt werden.

NN am 12. Februar 2026