



# SALSA-SAUCE

6 Personen

## Zutaten:

- 2 Ochsenherztomaten
- 1 Rote Paprikaschote
- 2 Schalotten
- Rote Currypaste
- Zucker
- Essig
- Tomatenmark
- Salz, Weißer Pfeffer
- Chillipulver
- Sojasauce
- Rapsöl

## So wird's gemacht:

Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Die Paprikaschote waschen, halbieren, Kernhaus entfernen und ebenso in Würfel schneiden.

Rapsöl erhitzen und die Tomaten, den Paprika und die Schalotten 10 Minuten sanft dünsten. Zwei Esslöffel Tomatenmark beifügen, salzen, pfeffern, zuckern und Chilipulver unterrühren. Alles nochmal 5 Minuten köcheln lassen. Zum Abschluss mit Currypaste, Essig und Sojasauce abschmecken. Die Salsa kann warm wie kalt serviert werden