

Tomatensauce

1 kg reife Tomaten
1 Peperonkino (scharfe Pfefferschote), ersatzweise Chilischote
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Eßl. Olivenöl
1/8 l Rotwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle, evtl. Cayennepfeffer

Zubereitung:

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und das Fruchtfleisch klein hacken. 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen fein hacken. In einem breiten Topf 2 Eßl. Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Peperonkino, 1/8 l Rotwein und die gehackten Tomaten einrühren, salzen und pfeffern, bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die sämige eingeköchelte Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. mit Cayennepfeffer schärfen. Peperonkino herausnehmen.