



Salsa Sauce

Zutaten: Mise en place:

1 Zwiebel (fein schneiden)
1 Chilischote (fein hacken)
Olivenöl

2 EL brauner Zucker

1 Dose gewürfelte Tomaten

5 EL Tomatenmark
Petersilie (fein gehackt)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Chili in reichlich Öl andünsten, bis der
Zwiebel eine schöne Farbe hat.

Braunen Zucker dazugeben und umrühren.

Mit den gewürfelten Tomaten ablöschen und ein wenig
einkochen lassen.

Tomatenmark, Petersilie, Salz und Pfeffer hinzufügen
und abschmecken.

Viel Spaß beim Nachkochen!