

Rote Sauce

Zutaten

1 kg reife Fleischtomaten
1 kleine getrocknete Chilischote
1 kleine Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 EL Senfkörner
2 EL Zucker
1 Lorbeerblatt
Salz
1-2 EL Weissig

Zubereitung

Tomaten waschen, Stengelansätze herausschneiden und Tomatenfleisch grob würfeln. Chilischote mit Samen zerkleinern. Die Zwiebel pellen und fein hacken. Petersilie ebenfalls fein hacken und zusammen mit den Tomaten, der Chili und den Zwiebel in einen Topf geben. Lorbeerblatt, Senfkörner, Zucker und Salz hinzugeben und alles kurz aufkochen. Dann bei kleiner Hitze mind. 30 min. unter gelegentlichem Umrühren zu einem dicken Mus einkochen. Vor dem Servieren Mus pürieren und mit dem Essig deutlich süß-sauer abschmecken. Zum Garnieren ggf. ein paar Petersilieblätter darüber streuen.
Sauce auf die Nudeln (Penne Rigate oder Tortiglioni) geben, frisch geriebenen Parmesan darüber streuen!