Pomito

Arrabbiata-Sauce

Vorbereitungszeit: 15 min Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Chili nach Geschmack:
- Etwas EVO-ÖI:
- Etwas Petersilie:
- Etwas Salz:
- Knoblauch: 2/3 Zehen



Vorbereitung

Einige Esslöffel EVO-Öl mit den Knoblauchzehen und Chili nach Geschmack in einer Pfanne erhitzen.

Den Knoblauch herausnehmen, wenn er goldbraun wird, das Pomito Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten kochen lassen.

Mit Salz abschmecken und am Ende der Garzeit die gehackte frische Petersilie dazugeben.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 500 gr





