



Tomaten Salsa

Zutaten für die Salsa:

3-4 Tomaten

1 Zwiebel

2 EL Olivenöl

1 EL Tomatenmark

1 TL Currypaste (wenn man etwas mehr Schärfe möchte)

1 EL Sojasauce

1 Prise Zucker

Salz und Pfeffer

Die Tomaten werden in Würfel geschnitten. Die Zwiebel schälen und klein hacken. Beides mit den Olivenöl in einen Topf geben und bei kleiner Hitze etwa 8-10 Minuten weich dünsten.

Das Tomatenmark und die Currypaste gemeinsam mit der Sojasauce einrühren. <Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse nochmals ein paar Minuten dünsten lassen.

Auskühlen lassen und als Dipp oder Grillsauce verwenden.

