Rezept

Würzige Tomatensauce

Ein Rezept von Würzige Tomatensauce, am 28.04.2024

Zutaten

2	Knoblauchzehen
2 EL	entsteinte Oliven
4 EL	Olivenöl
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
	Zucker
1 EL	Kapern
1	Sardellenfilet in Öl
1 TL	getrockneter Thymian
	Salz und Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Kapern, Oliven und Sardellenfilet ebenfalls hacken.

---

2. Knoblauch im Öl andünsten, Kapernmischung dazugeben. Den Thymian zerrebeln, mit den Tomaten untermischen. Offen bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Passt zu Thunfisch, Schwertfisch, Rotbarben oder Rindersteaks.