

Rezept

## Burger-Sauce

Ein Rezept von Burger-Sauce, am 03.10.2023

### Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1 Stange</b> Staudensellerie (ca. 30 g)               | <b>1</b> dünne Frühlingszwiebel (ca. 20 g) |
| <b>1</b> kleines Stück grüne Paprikaschote (ca. 60 g)    | <b>200 g</b> Tomatenketchup                |
| <b>1 EL</b> Sweet Chilisauce (Asialaden)<br>Chiliflocken | Salz                                       |

### Rezeptinfos

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

### Zubereitung

1. Den Staudensellerie und die Frühlingszwiebel waschen. Sellerie von groben Fäden befreien. Die Frühlingszwiebel putzen. Die Paprikaschote halbieren, von Kernen und Trennwänden befreien und waschen. Alles in 1/2 cm große Würfel schneiden.
2. Das Tomatenketchup mit Sweet Chilisauce glatt verrühren, die Gemüswürfel dazugeben und die Sauce mit Salz und 1 Prise Chiliflocken pikant abschmecken.