

## Rezept

# Tomaten-Safran-Sauce

Ein Rezept von Tomaten-Safran-Sauce, am 18.06.2026

## Zutaten

<b>6</b> reife Tomaten	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> Stängel Petersilie
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>100 ml</b> trockener Weißwein
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>1</b> Döschen Safran (0,1 g)
Salz	Zucker
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter fein hacken.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze in 3 Min. goldbraun anbraten. Tomaten und Petersilie dazugeben und 3 Min. unter Rühren mitbraten. Den Wein angießen und das Lorbeerblatt dazugeben. Zugedeckt 5 Min. kochen lassen.
3. Den Safran in 1 EL heißem Wasser auflösen und unterrühren. Offen 2 Min. unter Rühren kochen lassen. Mit Salz, Zucker und Paprikapulver abschmecken. Passt sehr gut zu Kalbs- oder Schweineschnitzeln.