

Rezept

Tomaten-Speck-Sauce

Ein Rezept von Tomaten-Speck-Sauce, am 25.04.2024

Zutaten

100 g durchwachsener Speck oder Pancetta	1 Zwiebel
2 getrocknete Chilischoten	600 g Tomaten (oder 1 1/2 kleine Dosen geschälte Tomaten)
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Den Speck von Schwarte und Knorpeln befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Chilischoten im Mörser fein zerkrümeln. Die Tomaten waschen oder häuten und klein würfeln.
2. Das Olivenöl in einem Topf zusammen mit dem Speck erhitzen und den Speck bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. braten. Zwiebeln und Chilis zugeben und alles 2-3 Min. garen.
3. Die Tomaten untermischen, die Sauce mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen und offen noch 10 Min. köcheln lassen.