



*Hanauer Strasse 28, 63739 Aschaffenburg*

*Tel: 06021-3505-0, Fax: 06021-3505-20*

## Hausgemachte Salsa

### Zutaten:

- 750 ml Tomaten (stückig)
- Scharfer Meerrettich
- Tabasco
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 4 große rote Paprikas
- 2 Zwiebeln
- Tomatenmark
- Brauner Zucker
- Essig, Chilischote

### Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
- Paprika halbieren, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen.
- Grillfunktion im Ofen anschalten und heiß werden lassen
- Paprika solange grillen, bis die Haut komplett schwarz ist
- Backblech aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen, danach Paprika schälen und in 2 mm dicke Würfel schneiden.
- Eine große Pfanne erhitzen und mit wenig Öl Zwiebeln glasig anschwitzen.
- Mit braunem Zucker karamellisieren und mit Tomatenmark anrösten
- Mit Essig ablöschen. Tomaten hinzufügen und je nach Geschmack und Schärfegrad mit Tabasco und Chilis würzen.
- Mit Salz, Pfeffer Zucker und Meerrettich abschmecken.