



Fruchtig-scharfes Chili-Paradeiser-Sugo



(c) Margit Gieller/mmgdesign

ZUTATEN

1 kg gelbe Paradeiser z.B. „gelbes
Ochsenherz“ Paradeiser
1 - 2 „Madame Jeanette“ Chili
3 - 4 Zwiebel

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Pflanzenöl bei mittlere-
rer Hitze goldbraun anrösten.

Grob geschnittene Paradeiser und klein geschnittene Chili zugeben
und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Für ca. 30 - 45 min. auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Wir wünschen
guten Appetit!

