

Mediterrane Tomaten-Sauce

6 Gläser à 2 dl



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sauce:

400 g gelbe Peperoni
700 g Tomaten
100 g schwarze Oliven (entsteint)
1 EL Olivenöl
1 dl Balsamico Bianco
½ Beutel Dr. Oetker Gelfix Super 3:1
250 g Zucker
Salz
Pfeffer

1 Vorbereitung:

6 Gläser à 2 dl

2 Zubereitung:

Peperoni und Tomaten in kleine Würfel und Oliven in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Peperoniwürfel darin andünsten. Tomaten, Oliven und Essig zugeben. Gelfix und Zucker mischen und zufügen. Alles gut verrühren und bei starker Hitze zum Kochen bringen. 15 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, verschliessen, umdrehen und ca. 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Kochzeit: 15 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die mediterrane Tomatensauce passt hervorragend zu grilliertem Fleisch.