

Tomatensauce „*Margits Traum*“



Schalotten, Knoblauch in Olivenöl anbraten

250 g Kirsch-Tomaten halbieren und mitrösten

3 TL Tomatenmark zugeben

mit 1 Glas Rotwein ablöschen

Tomaten zugeben und zerdrücken

1/8 Hühnerbrühe nach und nach zugießen

mit 1/2 TL Sembal Olek, Salz und Pfeffer würzen

1/2 Stunde schmurgeln lassen

Dazu „*Walters Traum*“ : in Olivenöl geröstete Tintenfisch-Tuben

Guten Appetit!