

Teufelssauce (scharfe Tomatensauce)

Zutaten

500 g reife Fleischtomaten (oder gleiche Menge aus der Dose)

1 kleine getr. Chilischote

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1/2 Bd. glatte Petersilie

je 6-8 Minze- und Sellerieblätter

2 EL Olivenöl

Salz

Zubereitung

Tomaten häuten und in Würfel schneiden. Chilischote aufschlitzen und entkernen. Die Zwiebel und den Knoblauch pellen und fein würfeln.

Petersillien-, Minze- und Sellerieblätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

Öl in einer Kaserolle erhitzen. Alles Zutaten darin andünsten und salzen.

Die Hitze zurückschalten und die Sauce 20 min. bei kleiner Hitze schmoren. Dabei hin- und wieder umrühren und die Tomaten zerdrücken.

Die Pfefferschote vor dem Servieren entfernen.

Zusammen mit frischen Spaghetti servieren.