

SALSA BRAVA

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 10 Knoblauchzehen
- 1 Peperoncino
- 500g Tomaten
- 1/2dl Olivenöl
- 1 EL [edelsüßer Paprika](#)
- 1 TL [geräucherter Paprika](#)
- 1 dl Wasser
- 50g Mandelmuss
- 1 TL Salz
- 2 EL [brauner Zucker](#)
- 1/2 dl Weisswein oder Apfelessig

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Peperoncino mitsamt Kernen in Ringe schneiden. Den Stielansatz der Tomaten entfernen und die Tomaten würfeln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncino andünsten. Tomaten, beide Paprikasorten, Wasser, Mandelmuss, Salz und Zucker beifügen. Alles zugedeckt 20 Minuten bei mittlerer bis kleiner Hitze kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Den Essig zur Sauce geben und diese fein pürieren. Nach Belieben und/oder je nach Stärke des Mixers die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce in die Pfanne zurückgeben und nochmals zugedeckt 5-6 Minuten leise kochen lassen. Gläser oder Flaschen mit weitem Hals sowie Deckel oder Verschlüsse gründlich heiss reinigen. Auf ein Küchentuch stellen. Die Sauce in die vorbereiteten Gläser oder Flaschen füllen und sofort verschliessen. Die Salsa Brava passe zu Kartoffel-Wedges, grilliertem Gemüse oder Fleisch.

