

Pikante Tomatensalsa



Zubereitungszeit

20 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 90 kcal

Eiweiss: 2 g

Fett: 5 g

Kohlenhydrate: 9 g

Zutaten

0.5 Zwiebel

0.25 Peperoncino

300 g verschiedenfarbige Peperoni

1 EL Olivenöl

1 EL Zucker

200 g geschälte, gehackte Tomaten, aus der Dose

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel fein hacken. Peperoncino halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Peperoni in kleine Würfel schneiden. Alles im Öl anbraten. Zucker begeben. Tomaten dazugiessen und unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm oder kalt servieren.