

Das Rezept wurde Ihrer Sammlung hinzugefügt.

## KREOLISCHE SAUCE



**Ergibt ca. 6 dl**

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Min.+ mind.  
20 Min. ziehen  
lassen

**Aufwand:** einfach

### Zutaten:

0,5 dl Weissweinessig  
1 dl Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
2 Zwiebeln  
3 Tomaten  
je 1 rote und grüne Peperoni  
Salz, Pfeffer

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

Tomaten vierteln, entkernen. Tomaten und Peperoni in feinste Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch hacken. Alles mit Öl und Essig vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

**TIPP** Passt zu grilliertem Fleisch.

Veröffentlicht in Ausgabe 05/2006 auf Seite 34

**Nährwerte** Gesamte Menge

**Kalorien:** 4450 kj / 1100 Kcal  
**Fett:** 102 g

**Eiweiss:** 9 g  
**Kohlenhydrate:** 32 g

### Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)

[Einkaufszettel drucken](#)

[Rezept drucken](#)

[Rezept verschicken](#)