

Arrabbiata-Sauce



Vorbereitungszeit: 15 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Chili nach Geschmack: None
- Etwas EVO-Öl: None
- Etwas Petersilie: None
- Etwas Salz: None
- Knoblauch: 2/3 Zehen

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in feinen Stückchen 500 gr



Vorbereitung

Einige Esslöffel EVO-Öl mit den Knoblauchzehen und Chili nach Geschmack in einer Pfanne erhitzen.

Den Knoblauch herausnehmen, wenn er goldbraun wird, das **Pomito Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen** dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten kochen lassen.

Mit Salz abschmecken und am Ende der Garzeit die gehackte frische Petersilie dazugeben.