

## Salsa



### Zutaten für 2 Gläser

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL frische, glatte Petersilie (gehackt)
- 1 rote Paprika (wer mag, mischt gelbe und rote Paprika)
- ½ Zucchini

1 EL Tomatenmark  
2 EL Essig  
2 EL Balsamico  
2-4 EL Rohrzucker – nach Belieben  
Chili, nach Belieben  
3 -4 EL Paprikapulver  
Salz  
Olivenöl

## Zubereitung

Zwiebel, Paprika und Zucchini hauchdünn würfeln. Knoblauch fein hacken oder pressen.

Olivenöl im Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dünsten. Sobald alles glasig ist, Paprika und Zucchini zufügen und weiter dünsten.

Nun gehackte Tomaten aus der Dose und Tomatenmark hinzufügen. Bis auf die Petersilie und das Salz alle Gewürze zufügen und einkochen lassen.

Achtung: Bei der Dosierung des Zuckers „herantasten“ bzw. sparsam sein, damit es nicht zu süß wird, lieber nach und nach einen weiteren EL zugeben.

Sobald die Soßenkonsistenz passt, das heißt schön reduziert ist, die Petersilie zugeben und salzen.

Nun die noch heiße Salsa sofort entweder in desinfizierte Gläser\* mit Schraubdeckel oder in Schälchen zum schnellen Verzehr umfüllen.

Sobald die Salsa dann richtig gut abgekühlt ist, kann sie z.B. mit Nachos verspeist werden.

Tipp: Salsa am Vortag zubereiten und im Kühlschrank lagern, dann ist das Aroma besonders gut.

Guten Appetit und schönen Abend wünscht das Karawane Team

(\*Desinfektion der Gläser: dazu im Kochtopf die Gläser und Verschlüsse im Wasserbad 10 Minuten kochen lassen und mit einer Grillzange aus dem Bad nehmen)