

Tomatenfond

Zutaten

4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL kalt gepresstem Olivenöl
5 Strauchtomaten
500 ml Tomatensaft
200 g geschälte Tomaten
Salz und Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
1 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und würfeln.
2. In einem mittelgroßen Topf in andünsten. Strauchtomaten waschen, putzen, grob würfeln und zugeben.
3. Den Tomatensaft und die geschälte Tomaten aus der Dose hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 30 Min. köcheln.
4. Durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.