

Scharfes Tomatenpüree

Multitalent zu Nudeln, Fleisch und Gemüse: Rezept für scharfes Tomatenpüree.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

| | |
|----------|-------------------------------|
| 520 g | Tomaten |
| 1 Schuss | Olivenöl |
| 1 Prise | Cayennepfeffer |
| 1 Prise | Meersalz |
| 1 Stk. | Paprikaschote |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 0.5 Stk. | Salatgurken |
| 1 Prise | Petersilie |
| 1 Prise | Minze |
| 1 EL | Tomatenmark |
| 1 Schuss | Rotweinessig |

Zubereitung

1. Das **scharfe Tomatenpüree** ist auch für Veganer geeignet. Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden, kurz mit heißem Wasser überbrühen und schälen. Vierteln und entkernen.
2. Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Paprika waschen und putzen, Zwiebel und Knoblauch schälen.
3. Alles sehr fein hacken und zu einer breiartigen Masse verrühren. Tomatenmark, Minze und Petersilie unterrühren. Mit Essig, Olivenöl, Meersalz und Cayennepfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Das scharfe Tomatenpüree schmeckt hervorragend zu knusprigem Fladenbrot und sauer eingelegtem Gemüse.