

# Tomaten- Grillsauce

## Zutaten

( für 6 Personen)

Ca. 250 g Tomatenwürfel Dose oder Tetrapack

50 g Tomatenmark

1 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Honig

Salz, Chilipulver, evtl. Süßstoff

Sojasauce nach Geschmack

Petersilie fein gehackt

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Tomatenwürfel hinzu geben, etwas einkochen lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Tomatenmark und Gewürzzutaten pikant abschmecken.

Nach Belieben kann im Olivenöl eine gehackte Knoblauchzehe angedünstet werden.

Diese Sauce ist eine gute Alternative zu Ketchup und fertigen Grillsaucen. Kalt oder heiß zu Grillgerichten reichen.



Pro Person

Energie 33 Kcal

Fett 1,7 g

Kohlenhydrate 3,3 g