

Rezept

Pikante Grillsauce

Ein Rezept von Pikante Grillsauce, am 18.07.2024

Zutaten

2 Schalotten	3 Knoblauchzehen
1 Stange Staudensellerie	2 EL Olivenöl
6 EL Tomatenketchup (z.B. Heinz)	6 EL passierte Tomaten (Fertigprodukt)
2 EL Aceto balsamico	1 EL Dijon-Senf
150 ml Wasser	Salz
Pfeffer	1 EL gehackte frische Kräuter (z.B. Thymian, Oregano, Basilikum)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Staudensellerie waschen, harte Fäden abziehen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Selleriewürfel zugeben und kurz mitdünsten.
2. Ketchup, Tomaten, Aceto balsamico, Dijon-Senf und Wasser hinzufügen und die Sauce 20 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.