

Tomaten-Kokos-Soße

Für zwei Personen

2 große Rispentomaten	400 g passierte Tomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	180 g Erdnüsse
400 g cremige Kokosmilch	1-2 TL weißer Balsamicoessig	1 Lorbeerblatt
8 Zweige Thymian	½ Bund glatte Petersilie	Langer Pfeffer
Kubebenpfeffer	1 TL Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Erdnüsse zerkleinern. Tomaten waschen, trockentupfen, Strunk entfernen und würfeln. Chilischote abbrausen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, fein hacken.

Thymian, Lorbeer und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Lorbeerblatt in Öl anschwitzen. Tomaten, passierte Tomaten und Thymian hinzugeben und aufkochen lassen. Kokosmilch angießen und erneut alles aufkochen und reduzieren lassen. Ca. die Hälfte der Erdnüsse hinzugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker, Chili und Essig abschmecken. Petersilie hacken und Sauce damit bestreuen. Vor dem Servieren das Lorbeerblatt und die Thymianzweige entfernen.

Maria Scholz am 03. Mai 2021