

Tomatillo-Soße

Für zwei Personen

500 g Tomatillos (Dose)	150 ml Tomatillosud (Dose)	1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel	1 kleine grüne Chilischote	100 ml Kochwasser vom Huhn
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Chili ebenfalls grob würfeln. Je nach Geschmack Menge der Chilischote dosieren. Alle Zutaten, bis auf das Öl, in einen Topf geben und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Hilfe eines Pürierstabs pürieren. Wenn die gewünschte Konsistenz noch nicht erreicht ist, ggf. die Sauce bei kleiner Hitze etwas reduzieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anna Staack am 06. März 2023