

Lava-Soße

Für 4 Personen

1 Zwiebel 1 Zehe Knoblauch 200 g Tomaten
2 EL Tomatenmark 2-3 EL Olivenöl 1 Orange, unbehandelt
Honig

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Wenn diese leicht Farbe haben, Knoblauch und Tomatenmark dazugeben. Unter Rühren ein bis zwei Minuten weiter anschwitzen, würzen und die Tomaten zugeben. Die Schale der Orange abreiben. Die Lavasoße bei kleiner bis mittlerer Hitze dickflüssig reduzieren und kurz vor dem Servieren mit Honig und Orangenabrieb vollenden.

Ralf Zacherl am 12. September 2008