

Fruchtige Tomatensauce

Zutaten:

250 g Tomaten
200 g Erdbeeren
1 kleine rote Zwiebel
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Etwas Agavendicksaft oder Kokosblütenzucker
Zitronensaft



Zubereitung:

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und häuten. Dann in Viertel schneiden und entkernen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Beides in dem Olivenöl etwas andünsten. Die Erdbeeren waschen und vierteln. Dann die Erdbeeren zu den Tomaten geben und kurz weich werden lassen. Alles pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Agavendicksaft pikant abschmecken.

