

Zwiebelmöhrensauce

von Iris Berger

1 Zwiebel (100g)
1 Möhre (80g)
2 EL Tomatenmark
1 Msp Kreuzkümmel
1 Chilischote
1-2 EL Sojasauce
etwas getrockneter Koriander
Salz
Öl
1 1/2 T Wasser

- Zwiebel und Möhre schälen und in Ringe bzw. Scheiben schneiden, in Öl anbraten.
- Kreuzkümmel dazugeben.
- Chilischote hacken, mit Koriander, Tomatenmark und Wasser dazugeben.
- 30 min köcheln lassen, pürieren, mit Sojasauce und Salz abschmecken.