



MEIN GENUSS



Sauce Arrabiata



It's a match!

It's a match! Unser Arrabiata Gewürz ist ein Muss für jeden Liebhaber der scharf-italienischen Küche!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden, die Paprika würfeln. Das Gemüse in der Pfanne in Olivenöl anschwitzen und mit Tomatenmark kurz rösten.
- 2 Das gebratene Gemüse mit Tomatensaft ablöschen, das Arrabiata Gewürz und den Rosmarinweig zugeben und ca. eine halbe Stunde köcheln lassen.
- 3 Zum Abrunden etwas Ketchup oder Zucker zugeben in Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce nochmals kurz aufkochen lassen und mit deiner Lieblings-Nudelsorte heiß servieren!

Zutaten

500 g Fleischtomaten
1 Paprika
0.2 l Tomatensaft
2 EL Tomatenmark
Knoblauch
Ein Zweig Rosmarin
Arrabiata Gewürz
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Etwas Ketchup oder Zucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 25.11.2026.