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 Rosmarinzweig 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 20.05.2027.