

scharfe Nektarinensauce

Gesamtzeit: 50 min.

Portionen: 4



Zutaten:

1 Zwiebel
1 Peperoni
2 Nektarinen
2 EL Olivenöl
30 g Tomatenmark
1 TL brauner Rohrzucker
Paprika, scharf
Curry
Zimt, gemahlen
Salz
Pfeffer
500 g passierte Tomaten
4 Bratwürste (als Beispiel)

Anweisungen:

Die Zwiebel schälen, eine eingelegte Peperoni abtropfen lassen und entkernen. Beides fein hacken.

Die Nektarinen waschen, entkernen und sehr klein schneiden.

Die Zwiebel und die Peperoni in dem Olivenöl anschwitzen.

Das Tomatenmark, den braunen Zucker, 3 TL Paprikapulver und 2 TL Currypulver sowie je eine Prise Zimt, Salz und Pfeffer einstreuen und kurz mitrösten.

Die Nektarinen und die Tomaten dazugeben und ca. 30-40 Minuten zu einer dicklichen Sauce einkochen.

Bei Bedarf pürieren.

Zum Schluss die Bratwürste 1-2 cm tief einschneiden und knusprig grillen.

Mit der Sauce übergießen und mit Currypulver bestreut servieren.