



## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Chili
- 2 Lorbeer-Blätter
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- 4 frische Tomaten
- Petersilie
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Saucen Dips Marinaden Gewürze

## Salsa Brava

Entdecke unser Rezept für eine würzige Salsa Brava! Perfekt für Tapas. Jetzt nachkochen und deine Gäste begeistern! | Kochateliers

### So wird's gemacht:

1. Zwiebeln, Chili und Knoblauch fein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark, Lorbeerblätter und Zucker hinzufügen, leicht karamellisieren lassen.
2. Tomaten würfeln, hinzugeben und 10 Minuten köcheln lassen.
3. Petersilie fein schneiden, hinzugeben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.