

Stückige Tomatensauce mit Lachsschinken (für Nudeln)



Zutaten für vier Personen:

4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Ecke Butter
2 EL italienischer Rotweinessig
100 ml kräftige Gemüsebrühe
4 mittlere Tomaten
100 g Crème fraîche
50 g Lachsschinken
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Die Tomaten überbrühen, die Haut abziehen, achteln, entkernen und die Tomatenfilets in kleine Abschnitte teilen (Tomatenwürfel ca. 5-7 mm).

2. Die Schalotten und die Knoblauchzehe fein würfeln. In etwas Butter in einer beschichteten Pfanne bei sehr milder Hitze anschwitzen, nicht braun werden lassen.

3. Mit 2 EL Rotweinessig und 100 ml Gemüsebrühe ablöschen. Die Tomatenwürfel zugeben und ca. 20-30 Minuten leise köcheln lassen.

4. Kurz vor der Fertigstellung der Sauce den in Streifen geschnittenen

Lachsschinken einlegen und einige Minuten mit köcheln. Die Crème fraîche unterrühren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Wenn die Gemüsebrühe sehr kräftig ist, kann man sich das Abschmecken mit Salz und Pfeffer sparen. Es kommt auch noch darauf an, wie stark gewürzt der Lachsschinken ist.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Grundrezepte, warme Saucen, Nudelsaucen, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 10.01.2023