Tomaten-Jalapenos-Ragout

Für 4 Personen

500 g	Tomaten
2	Knoblauchzehen
1	Jalapeno
1	kleine grüne Paprika
1	rote Zwiebel
2	Gewürznelken
1 TL	Senfsamen
	Black Salt, Steinsalz
1 EL	Olivenöl

Tomaten waschen und vierteln. Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Jalapeno und Paprikschote waschen und würfeln. Rote Zwiebel klein schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Senfsamen und Gewürznelken darin kurz anbraten, dann die rote Zwiebel und die Knoblauchzehen zugeben. Alles glasig dünsten. Paprika und Jalapeno zur Zwiebel-Knoblauchmischung geben und 2 Minuten anbraten, dann sofort mit den Tomaten ablöschen und ca. 15 Minuten einköcheln lassen.

Mit Black Salt und Steinsalz abschmecken.

© Maria Käser-Aunkofer