

Sweet Tomato Sauce

Zutaten

Sauce

Für 4 Personen

- | | |
|-------|---|
| 1 | Persimon Kaki, geschält,
in Stücken |
| 100 g | Coop Fine Food Pomodori
Perinos della Puglia
(getrocknete Tomaten in Öl),
abgetropft, trockengetupft |
| 1 EL | Limettensaft |
| 1 TL | Sambal Oelek |
| 1 EL | flüssiger Honig |
| 2 EL | Koriander, fein geschnitten |



Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit Honig zusammen pürieren, Koriander daruntermischen, zugedeckt kühl stellen.

Tipp: Statt Koriander glattblättrige Petersilie verwenden.

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Energiewert/Person

ca. 420 kJ/100 kcal

Mein Einkauf

- 1 weiche Kaki oder Persimon Kaki
- 100 g Coop Fine Food Perinos della Puglia (getrocknete Tomaten in Öl)
- 1 Limette
- 1 TL Sambal Oelek
- 2 EL Koriander

Im Vorrat

- flüssiger Honig

Weitere gluschtige Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 3/13.12.2011