

Tomaten-Minze-Sauce

Zutaten für ca. $\frac{3}{4}$ Liter:

3 El	Olivenöl
1	mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
1-2	Knoblauchzehe(n), fein geschnitten
1 $\frac{1}{2}$ El	braunen Zucker
1 TI	Kreuzkümmel, gemahlen
1 $\frac{1}{2}$ TI	Paprikapulver, edelsüß
1 $\frac{1}{2}$ TI	Koriander, gemahlen
100 ml	Weißwein
800 g	Tomatenstücke (Dose)
1-2	rote Peperoni, ohne Kerne fein geschnitten
Salz, schwarzer Pfeffer	
mittlere Handvoll Minzblätter, fein geschnitten	
oder 1 $\frac{1}{2}$ TI	Minze, getrocknet

Zubereitung:

1. Öl in einem weiten Topf erhitzen.
Zwiebelwürfel und Knoblauch mit den Gewürzen 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen.
Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen.
2. Weißwein zugeben und etwa 5 Minuten einkochen lassen.
3. Tomaten und Peperoni zugeben.
Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 15 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen.
4. Sauce abschmecken und kurz vor dem Servieren die fein geschnittenen Minzblätter zugeben.