

Salsa alla calabrese

Eine kalte Sauce zu Gemüse, Fisch oder Nudeln



Zutaten für 4 Personen

Einige Safranfäden in ganz wenig heissem Wasser einweichen.

150 g vollreife Tomaten in Würfelchen schneiden und leicht salzen, je nach Verwendungszweck eventuell einen Teil des austretenden Wassers weggiessen.

160–200 g rote Peperone das ganze Stück im Wasserdampf ca. 10 Minuten kochen, damit sich die Haut ablösen lässt, dann in feine Streifen schneiden.

Tomaten mit Peperoni und Safran inkl. Einweichwasser mischen und würzen mit:

eine Prise frisch
gemahlene Koriandersamen
ganz wenig Kreuzkümmel
eine Prise Peperoncino
1 Knoblauchzehe durchgedrückt oder feinst gehackt
0,5 EL Zitronensaft
je 0,5 TL Petersilie und Minze fein gehackt, mit
reichlich Olivenöl beträufeln und mit
Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine «Allerweltssauce», die hervorragend zu Fisch schmeckt, aber auch zu Nudeln (ein Teil daruntergezogen, ein Teil darüber) und einem Gemüse eine frische Note gibt. Probieren Sie einen frischen Wirsing: im Salzwasser knapp gar kochen, in Scheiben schneiden und mit der Salsa grosszügig würzen!