

## Tomaten-Orangen-Chilisauce

Rezept von Oliver Schneider von Oliver´s Art Cuisine

### Zutaten:

1 Dose Tomaten  
etwas Tomatenmark  
1 kleine Zwiebel  
Orangensaft  
Chili nach Belieben  
Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano und Basilikum  
100 g Kirschtomaten  
2 Zehen Chinesischen Knoblauch  
Rapsöl, Olivenöl

### Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel in etwas Öl anschwitzen, dann das Tomatenmark hinzufügen und leicht anbraten. Mit den Dosentomaten auffüllen und den Orangensaft dazugeben. Alles einmal aufkochen lassen und mit dem Pürierstab mixen. Sodann alle Gewürze nach Belieben hinzufügen.

2 Zehen chinesischen Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden, diese in etwas Rapsöl hell anbraten und auf einem Küchentuch abtrocknen lassen. Mit etwas Meersalz salzen und im Ofen bei 140°C warm halten. Kirschtomaten in etwas Olivenöl erwärmen, bis sie leicht aufplatzen und alles auf vorgewärmten Tellern anrichten.