

# Salsasauce

Tacos, Tortillas, Chips dazu und Kinoabend oder lustiger Kochabend starten 😊



(Inspiration von gutekueche.at mit ein bisschen Abwandlung von Nina Oberacker für die Gourmet)

## **Zutaten:**

1 Dose stückige Tomaten  
2 Spitzpaprika  
1 Zwiebel  
1 Chili oder Chilipulver  
Zitronensaft einer halben Zitrone  
Etwas Salz  
2 EL Zucker  
Etwas Rapsöl

## **Zubereitung:**

Chili, Zwiebel und Paprika klein schneiden.

## **Zubereitung:**

Flexi, Kochröhrelement einspannen, Öl in den Topf und bei 105°C bei Intervall 0 erhitzen. Zwiebel und Chili anschwitzen. Wenn die Zwiebel glasig ist, die Paprika rein. Dann die restlichen Zutaten rein und bei 98°C Intervall 3 für 90 Minuten bei offener Maschine köcheln lassen.