

Tomatensauce

6 Zehen Knoblauch, 6 kleine Zwiebeln und 3 TL frischen Ingwer fein reiben und in Öl kurz andünsten. Nach 2-3 Minuten 6 EL Honig zugeben und karamelisieren lassen. Nun 6 EL Tomatenmark zugeben und mit anbraten. Mit 12 Schuss Sojasauce und 1500 g passierten Tomaten ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.