

Tomaten-Granatapfel-Mocardini-Sugo

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

2	St	Ochsenherz Tomaten
1	St	Granatapfel
8	St	Mocardini
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
250	g	Apfelsaft
1	Zweig	Thymian
1	Zweig	Rosmarin
1	St	Limette
		KoS: Pimpinella Anisum, Bier, Tomate
		Olivenöl, Butter

Zubereitung:

- Die Mocardini waschen und grob zusammen schneiden, würzen
- Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden
- Granatapfel puhlen
- Die Tomaten in grobe Stücke schneiden
- In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die Mocardinis leicht anbraten
- Den Knoblauch dazu geben, mitbraten bis er goldbraun ist
- Die Zwiebel dazu und anschwitzen lassen
- Die Tomatenwürfel in die Pfanne geben und durchschwenken
- Die Kräuter dazu geben und mit Apfelsaft ablöschen
- Die ganze Masse leicht einkochen lassen
- Zum Schluss abschmecken und die Granatapfelkerne unterheben

Tipp:

- Wenn man das Sugo etwas flüssiger lässt, kann man darin gleich die Nudeln kochen
- Somit ist die Nudel gesättigt und die Sauce hat eine schöne Bindung