

Spicy Pomodoro Cups



Das brauchst du:

1 frische Chili
1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln
3 EL Olivenöl
1 grüne Paprika
400 g stückige Tomaten
3 EL Tomatenmark
1 TL Salz, 1 TL Pfeffer
½ Zitrone
Pidy „Spicy Cups“
150 g Mozzarella, gerieben
Frischer Basilikum

- 1 Chilischote, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und auf mittlerer Hitze in Öl anbraten.
- 2 Die Paprika in kleine Stückchen schneiden und ebenfalls anbraten, bis sie gut durch ist.
- 3 Tomatenmark hinzufügen und kurz scharf anrösten.
- 4 Stückige Tomaten dazu geben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Mozzarella zur Pomodoro Mischung hinzufügen und alles gut verrühren.
- 6 Sauce auf mittlerer Hitze 20 min. köcheln und eindicken lassen.
- 7 In Spicy Cups deiner Wahl füllen und mit Mozzarella und frischem Basilikum garnieren.