Salsa brava

Salsa brava ist die klassische Sauce für Patatas bravas. Fruchtig, leicht scharf und mit einer feinen Knoblauchnote ist sie eine extrem aromatische dickflüssige Tomatensauce. So bildet sie den perfekten Kontrast zu knusprig ausgebackenen Kartoffeln, schmeckt aber auch als Dip zu Brot.



Salsa brava | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (Sauce für 4 Schälchen): 400 Gramm gehackte Tomaten | 100 Gramm Paprikamark | 50 Gramm Zwiebel | 2 Zehen Knoblauch | 2 Esslöffel Olivenöl | 2 Teelöffel Paprikapulver | 1 Teelöffel Chilipulver | 0,5 Teelöffel Salz | 1 Prise Zucker



Salsa brava | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (10 Minuten): 1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in Olivenöl glasig braten. 2. Tomaten hinzugeben und etwas einreduzieren. 3. Paprikamark und Gewürze einrühren.

Dazu passen hervorragend Patatas bravas und Aioli! Jetzt noch mehr Tapas-Rezepte und weitere Spanische Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 91 Kalorien | 6 Gramm Fett | 8 Gramm Kohlenhydrate | 1,7 Gramm Eiweiß