

Afrikanische Erdnusssoße

Du brauchst:

- 1 Zwiebel
- 1 Würfel Brühe
- Salz und Pfeffer
- 3 große Tomaten
- 750 Milliliter Wasser
- 1 Dose Tomatenmark
- 200 Gramm feine Erdnussbutter
- etwas Öl
- 1 Chilischote



Und so geht's:

Brate Zwiebeln in etwas Öl an und gib den Brühwürfel, das Salz und den Pfeffer hinzu. Schütte die Tomaten in die Pfanne und koche alles zusammen. Nun füge auch das Tomatenmark mit dem warmen Wasser hinzu und rühre alles ordentlich um. Rühre danach die Erdnussbutter unter, streiche erneut alles glatt und koche es einmal komplett auf. Hacke die Chilischote ganz klein, gib sie in den Topf und lasse alles auf niedriger Stufe fünfzehn Minuten weiterköcheln. In Niger isst man zur Erdnusssoße gerne Hirse.