

# [ DROGA ROSSA ]

Diese Tomaten sind echt wie eine Droge – und sehr vielseitig einsetzbar. Ob als Beilage zum Steak oder als Sauce für die Pasta.

## Zutaten

- ✦ 500g Cocktailtomaten (Pachino oder Datterino)
- ✦ Rohrzucker
- ✦ Olivenöl
- ✦ Apfelessig
- ✦ Worcestersauce
- ✦ Tabasco
- ✦ Salz und Pfeffer

## Zubereitung

- 1\_ Verteilt die Cocktailtomaten in einer Aluschüssel. Die Stengel können dran bleiben.
- 2\_ Gib ordentlich Olivenöl drüber, würze mit Salz Pfeffer und Zucker. Gib dann deinen Spritzer Worcestersauce und Essig dazu und zum Schluss Tabasco nach belieben.
- 3\_ Erhitze den Grill auf ca. 180 Grad indirekte Hitze und stelle die Aluschüssel in den indirekten Bereich.
- 4\_ Nach eine halben Stunden sind sie fertig..



## Rezeptinformationen:

### Vorbereitung:

0 Stunde 5 Minuten

### Zubereitung:

0 Stunden 30 Minuten

### Schwierigkeit:

Leicht

### Methode:

Indirekt



