

# Rote und weiße Grillsoße

## Zutaten für karamellierte Tomatensoße:

- 250 ml Tomatensaft
- 2 EL Zucker
- 1 frische Chili-Schote
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Den Zucker in einen Stieltopf geben und erhitzen. Wenn er schmilzt und sich hellbraun färbt, den Tomatensaft hinzufügen. Der Zucker wird zunächst fest, löst sich aber nach kurzer Zeit wieder auf. Die Chili-Schote entkernen, in feine Streifen schneiden und in kleinen Mengen zur Soße geben, bis sie eine angenehme Schärfe hat. Alles bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten kochen. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken und etwas Olivenöl unterrühren.

## Zutaten für Joghurt-Limetten-Soße:

- 500 g Naturjoghurt
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Mayonnaise
- 1 Limette

Joghurt mit Mayonnaise und Olivenöl verrühren und mit dem Saft der Limette würzen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 08.10.2021

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)