

Dim'a misabbika ist eine Bestandteil vieler ägyptischer Gerichte. Besonders wichtig ist die als "Schmiermittel" zu Koshari.

Rezept Dim'a misabbika -ägyptische Tomatensauce

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Tassen Tomatensaft oder Tomatenfleisch
- 1 Teelöffel Essig
- Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel sehr fein hacken. Den Knoblauch im Mörser zerdrücken oder ebenfalls fein hacken.

Die Zwiebel in Öl braten bis sie weich ist. Den Knoblauch zufügen und beides solange weiterbraten bis es hellbraun ist.

Tomatensaft zufügen Und etwa 15-20 Minuten simmern lassen bis die Sauce leicht dunkel wird.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und noch einige Minuten durchziehen lassen.