Tomaten 'Rougaille'

Tomaten »Rougaille« ist ein traditionelles Gericht aus der kreolischen Küche, das besonders auf den Inseln La Réunion, Mauritius und Madagaskar beliebt ist. Es handelt sich um eine würzige Tomatensauce, die oft als Beilage zu Reis, Fleisch oder Fisch serviert wird.
Diese Sauce ist vielseitig einsetzbar und kann je nach Geschmack mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern variiert werden.

Herkunft: Madagaskar
Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Tomate(n)
1 Tasse(n) Pfeffer grün
2 EL Wasser
1 TL Tabasco
1 TL Salz

Vorbereitung

Die Tomaten fein würfeln.

Zubereitung

Die Tomaten und Pfeffer vermischen, Wasser zugeben, gut vermengen und mit Tabasco und Salz abschmecken.

© 2026 coquina.de