

**Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv**  
**Estragon-Tomaten-Salsa**

**Zutaten für 6 Portionen:**

2 Knoblauchzehen,  
1 kleine, rote Zwiebel,  
3 große Tomaten,  
1 EL frischer Estragon,  
2 EL Olivenöl,  
Meersalz,  
Pfeffer aus der Mühle,  
2 EL Rotwein,  
1 EL Sojasauce

**Zubereitung:**

Alle Zutaten fein Würfeln bzw. Schneiden und im Olivenöl glasig dünsten. Den Rotwein und die Sojasauce angießen und einkochen. Die Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.