

# Tomatensoße

---

Caritas-Altenheim St. Willibald, Schwabach

## Zutaten

4 Fleischtomaten  
1 große Zwiebel  
1 große Knoblauchzehe  
1 Karotte  
1 kl. Stück Sellerie  
1 EL Tomatenmark  
½ l Gemüsebrühe  
Salz, Knoblauch, Pfeffer, Zucker, Basilikum, Lorbeerblatt  
1 EL Mehl  
Sahne, Butter

## Zubereitung

Das Gemüse würfeln, Knoblauchzehe klein hacken und das Ganze mit 1 EL Tomatenmark anbraten, mit Mehl bestäuben, mit ½ l Gemüsebrühe aufgießen und mit den Gewürzen je nach Geschmack würzen.

## Kochzeit

ca. 30 Minuten

Das Ganze durch ein Sieb streichen oder mit einem Mixstab pürieren, mit Sahne und einem Stückchen Butter verfeinern.

## Tipp

Ein Schuss Wodka oder Gin schadet nicht.