

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.