

Tomatensauce

Zutaten:

- 500 g Tomaten
- 3 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- frisches Basilikum



Zubereitung:

1. Tomaten waschen, grünen Stielansatz entfernen und in große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls würfeln.
2. Olivenöl in die Pfanne geben und die Zwiebeln anschwitzen. Anschließend Knoblauch dazugeben und glasig mitanschwitzen.
3. Einen Esslöffel Zucker und anschließend Salz dazugeben. Danach werden die Tomaten hinzugefügt.
4. Wenn die Tomaten anfangen zu kochen, Pfeffer hinzugeben. Weiterhin köcheln und Tomatenmark mitanschwitzen.
5. Zuletzt wird die Gemüsebrühe hinzugefügt.
6. Aufkochen und auf kleiner Flamme etwa 30 Minuten köcheln lassen.
7. Alles mit einem Zauberstab pürieren und zuletzt die frischen grob zerkleinerten Basilikumblätter hinzufügen.