

Tomatensauce von Florence Bühler

Mengen für 5 Personen

2.5 Stück Rüebli

300 g Lauch

2.0 Stück Zwiebeln

2.5 Stück Knoblauchzehen

600 g gehackte Tomaten

50 g ital. Kräutermischung

19 g Tomatenpuree

Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen.

Karotten, Lauch schneiden, Zwiebeln fein hacken, Knoblauchzehen pressen, mit dem Tomatenpüree und der Kräutermischung andämpfen.

Tomaten begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 30 Min. offen köcheln. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.