Einfache Tomatensauce

Zutaten für 4 Portionen

- 500 ml passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Gemüsebrühpulver (Tipp: Gemüsepaste)
- Olivenöl
- Kräuter (wie Oregano oder Basilikum)
- 1 Prise Zucker

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

So machst du eine einfache Tomatensauce selber

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Gib sie mit etwas Olivenöl in einen kleinen Topf und schwitze sie goldgelb an.
3. Rühre dann das Tomatenmark ein und gieße die passierten Tomaten an.
4. Löse die Gemüsepaste in etwas Wasser auf und gib sie mit in den Topf. Lass die Sauce nun für 5 Minuten köcheln und püriere sie dann fein. Schmecke sie mit Salz und eventuell etwas Zucker ab. Auch frische Kräuter eignen sich wunderbar als Einlage.

Zubereitung mit dem Thermomix

1. Schäle die Zwiebel und gib sie geviertelt in den Mixtopf. Zerkleinere sie **5 Sekunden auf Stufe 5**.
2. Füge etwas Olivenöl hinzu und dünste die Zwiebel für **3 Minuten bei Varoma auf Stufe 2**.
3. Gib das Tomatenmark hinzu und röste es für **eine weitere Minute bei Varoma auf Stufe 2**.
4. Füge die passierten Tomaten und die Gemüsepaste hinzu.
5. Koche die Sauce **8 Minuten lang auf Stufe 2 bei 100°C**.
6. Püriere sie dann **30 Sekunden auf Stufe 7**.
7. Schmecke sie zum Schluss mit Salz und Zucker ab.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.