

VESTESSEN



TOMATENSAUCE

ZUTATEN:

100g Tomatenmark, 1 Dose Tomatenstücke,
je 4 TL Gemüsebrühe*, Olivenöl, Zucker und Oregano,
je 2 TL Liebstöckel und Zwiebelgranulat,
1 TL Knoblauchgranulat, 1 Prise Pfeffer schwarz



1) Gemüsebrühe, Zucker und sämtliche Gewürze in einer Schale vermischen



2) Olivenöl vorsichtig in einem Topf oder einer Pfanne erhitzen und Tomatenmark kurz unter Rühren anrösten



3) Tomatenstücke hinzufügen



4) Vorbereitete Gewürze dazugeben



5) Gründlich verrühren, Sauce bei niedriger Hitze aufkochen und kurz köcheln lassen

TIPPS:

Wem die Sauce zu dickflüssig ist, gibt einfach etwas Wasser zum Verdünnen dazu!

Am besten schmeckt die Tomatensauce zu Hartweizen-Spaghetti und Streukeese.
Das Rezept für den Streukeese gibt es auf [VESTESSEN.jimdo.com/keese/streukeese](https://vestessen.jimdo.com/keese/streukeese)

Wenn die Sauce nach dem Verrühren mit dem Schneebesen zu stückig ist, kann man sie grob mit einem Pürierstab pürieren oder einfach etwas mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern.

* Ich verwende eine palmölfreie Gemüsebrühe! Eine Übersicht gibt es auf palmoelfrei.jimdo.com