

Rezept

Flexible Tomatensauce

Ein Rezept von Flexible Tomatensauce, am 08.02.2025

Zutaten

2 Zwiebeln	3 Zehen Knoblauch
1 Möhre	50 ml Olivenöl
1 EL Tomatenmark	1 EL Zucker
1 EL trockener Weißwein (nach Belieben)	3 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)
150 ml Gemüsebrühe	1 Handvoll Basilikumblätter
Salz	Pfeffer
Cayennepfeffer	Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Möhre schälen und ebenfalls sehr klein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. dünsten, dabei nach ca. 4 Min. Möhre und Knoblauch dazugeben. Das Tomatenmark und den Zucker dazugeben und ca. 3 Min. mitdünsten.
2. Nach Belieben mit Wein ablöschen. Tomaten und Brühe dazugeben, aufkochen und mit halb geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze ca. 1 Std. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.
3. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Die übrige Knoblauchzehe schälen und zur Sauce pressen, Basilikum untermischen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Cayennepfeffer würzen und mit etwas Essig abschmecken.