

Rezept

Grundrezept Tomatensauce mit feinen Mandeln

Ein Rezept von Grundrezept Tomatensauce mit feinen Mandeln, am 23.04.2024

Zutaten

1 kg reife Tomaten	300 g Zucchini
2 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
Je 1 Zweig frischer Rosmarin und Thymian	1 Handvoll Basilikumblätter
200 g gemahlene Mandeln	2 EL Olivenöl
5 EL Tomatenmark	Salz
Pfeffer	2 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 KINDER- UND 4 ERWACHSENENPORTIONEN (CA. 1,5 L) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit**
Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1615 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen, vierteln und ohne Stielansatz in Würfel schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und auf einer Küchenreibe grob raspeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Kräuter waschen, trocken tupfen, Nadeln bzw. Blätter vom Stiel entfernen und klein hacken.
2. Die Mandeln in einem Topf ohne Fett rösten, bis sie duften. Öl dazugeben, erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Zucchini raspel und Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten.
3. Die Tomatenwürfel samt Saft, die Kräuter und 300 ml Wasser dazugeben. Aufkochen und bei schwacher Hitze mindestens 30 Min. offen köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und nach Belieben geschmacklich variieren.