

Rezept

# Schnelles Tomatensugo

Ein Rezept von Schnelles Tomatensugo, am 25.04.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> große Zwiebel                        | <b>2 Zehen</b> Knoblauch                |
| <b>2</b> Möhren (ca. 00 g)                    | <b>1</b> kleine getrocknete Chilischote |
| <b>1 kg</b> feste, aromatische Tomaten        | <b>2 EL</b> Olivenöl                    |
| <b>200 ml</b> Gemüsebrühe                     | <b>1</b> Lorbeerblatt                   |
| Salz  | Pfeffer                                 |
| <b>4 EL</b> geriebener Parmesan oder Pecorino |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden. Chilischote zerbröseln.

---

2. Tomaten mit dem Sparschäler dünn schälen, vierteln und entkernen, Stielansätze entfernen und die Tomaten grob würfeln.

---

3. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Möhren und Chili darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 3 - 4 Min. andünsten.

---

4. Tomaten, Brühe und Lorbeer dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 12 - 15 Min. köcheln lassen, dabei öfter umrühren.

---

5. Den Topf beiseitestellen. Das Lorbeerblatt entfernen. Die Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Käse unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.