

Rezept

Warme Tomatensauce

Ein Rezept von Warme Tomatensauce, am 02.11.2024

Zutaten

1 kg reife Tomaten	1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt	1 Petersilienwurzel mit Grün
4 EL Olivenöl (oder Rapsöl)	1 EL Honig
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Tomaten halbieren, grob würfeln und mit dem Pürierstab grob pürieren. Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilienwurzel waschen, putzen, schälen und grob raspeln. Stiele und Blätter fein hacken. Öl erhitzen, Zwiebel und Petersilienwurzel darin glasig dünsten. Tomatenpüree und Lorbeerblatt unterrühren. Alles zugedeckt 25-30 Min. köcheln lassen, bis die Sauce dicklich ist. Tomatensauce mit Honig, Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Petersilienstiele und -blätter untermischen. Die Sauce passt zu Nudeln, Reis oder Schmorgerichten.