

Tomaten-Gemüsesauce von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen
Für Spagetti und Lasagne

Quelle: Betty Bossi

4.0 Stück Zwiebeln	fein hacken
4.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken oder pressen
6 cl Olivenöl	
40 g Tomatenpuree	1EL=15g
10 g ital. Kräutermischung	getrocknet 1EL=4g
1.4 kg gehackte Tomaten	
300 g Zucchini (g)	
400 g Rüebli	
15 g Salz	1EL=15g
10 g Zucker	
1.0 g Pfeffer	

Und so wirds gemacht:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken, Gemüse in Würfeli schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch mit dem Gemüse und den Kräutern ca. 2 Min. andämpfen. Tomaten und Tomatenpüree begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, offen ca. 30 Min. einköcheln. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.