

# Tomaten-Soße

Saucen&Marinaden » Saucen » Tomaten-Saucen

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 EL Butter/Margarine
- » 2 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 2 EL Tomatenmark
- » 500g Tomate(n)
- » 100ml Instant-Gemüse-Brühe
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Cayennepfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 2 EL Basilikum

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hacken und in der Butter glasig dünsten. Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen.

2. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, würfeln und zufügen, kurz andünsten. Brühe angießen, aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Gehacktes Basilikum unterziehen.

angelegt am: 28.07.2004

Rezept-Nr: 1205

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke