

Tomatensoße

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 kg Tomaten
6 EL Tomatenmark
1 EL Zucker
3 EL Olivenöl
2 TL Salz
1 TL Pfeffer
1-2 Spritzer Tabasco
1 Handvoll Basilikum, frisch
50-100 ml Sahne (optional)



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zwiebel und Tomaten halbieren.

Alle Zutaten (ohne Sahne) in den Blender geben und das Programm „Sauce“ auswählen.

Nach Programmende ggf. noch Sahne zugeben und 2-3 min. weiterlaufen lassen.

Die Soße passt perfekt zu Spaghetti, Kerne und Haut sind nicht mehr vorhanden.