

Tomatensoße „Italia“

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
700 g Tomaten, reif
1 Karotte
1 EL braunen Zucker
3 EL Olivenöl
1 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
1 EL Gemüsebrühepulver
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 Nudelgerichten, Kerne und Haut sind nicht mehr vorhanden.