

Tomatensoße mit gerösteten Tomaten

1,5 kg aromatische Tomaten

3 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

Marinade:

4 EL Olivenöl

3 EL Honig

1 TL Salz

$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer

1 TL Rosmarin

1 TL Basilikum

1 TL Thymian

im Blender:

120 ml heißes Wasser

2 EL Tomatenmark

1 EL Honig

50-100 g Sahne

1 TL Salz

1 Prise Pfeffer

1 TL Basilikum

2-3 Spritzer Tabasco



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Tomaten halberen und mit der Schnittkante nach oben in den großen Ofenzauberer legen.

Zwiebeln schälen und vierteln, Knoblauchzehen schälen und über die Tomaten verteilen.

Alle Zutaten für die Marinade in einer Elfe miteinander verrühren und mit einem Esslöffel über die Tomaten geben.

Wer mag, kann noch Rosmarin und Thymian-Zweige darüber legen.

Im vorgeheizten Ofen bei **220 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene
ca. 50 min. rösten.

Danach alles mit dem Portionier- und Servierheber in den Blender füllen (Kräuterzweige vorher entfernen), übrige Zutaten (Wasser, Tomatenmark etc.) dazugeben und Programm „**Sauce**“ auswählen.