

Tomatensauce

Dip, Sauce oder Saucen-Dip - diese Tomatensauce ist nicht einfach nur "Tomatensauce".

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

2 Paprika (rot und gelb)
4 rote Zwiebeln
1 Zucchini
2 Knoblauchzehen
1 Handvoll Cherrytomaten
350 ml passierte Tomaten
3 EL Tomatenmark mit Würzgemüse
1 Sardelle
Olivenöl
5 -6 Blätter Basilikum
Spaghettigewürz
Gemüsebrühe
Pfeffer
Gemahlener Kümmel
1 Lorbeerblatt
1/2 TL Zimt

Zubereitung

1. Paprika und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden
2. Tomaten waschen und abtropfen lassen
3. Zwiebeln kleinschneiden
4. Knoblauch schälen und zur Seite legen
5. in einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Sardelle darin „schmelzen“
6. Paprika und Zucchini in die Pfanne geben und leicht anbraten
7. Tomaten und Zwiebeln hinzufügen und mitbraten
8. Tomatenmark dazugeben und leicht anbräunen
9. alles mit den passierten Tomaten ablöschen und köcheln lassen
10. TL Spaghettigewürz hinzugeben
11. Knoblauch zerreiben oder mit der Presse in die Tomatensauce pressen

12. mit Pfeffer, Kümmel und Gemüsebrühe würzen

13. Lorbeerblatt dazugeben und mitköcheln lassen

14. wer salzen möchte, kann gerne noch nachsalzen

15. zum Schluss den gemahlenden Zimt dazugeben. Den schmeckt man kaum – der gibt aber das gewisse Etwas.