

Tomatensauce mit Gemüse (Nudelsauce)



Zutaten für vier Personen:

500 ml passierte Tomaten
150 ml Wasser
3 geh. TL Gemüsebrühpulver
1 1/2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2-3 EL Olivenöl
1 rote Paprikaschote
1 kleiner Zucchini
Oregano
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Paprika und Zucchini putzen und würfeln.
2. Zuerst Zwiebelwürfel und Knoblauchscheiben in einem höheren Topf in Olivenöl anschwitzen. Etwas später auch die Paprika- und Zucchiniwürfel mitbraten.
3. Mit dem Wasser und den passierten Tomaten ablöschen. 3 gehäufte TL Gemüsebrühpulver unterrühren. Mindestens 30 min sanft köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

4. Mit einem Stabmixer pürieren, nach Geschmack mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach dem Pürieren kann man die Sauce noch mit Abschnitten von gekochtem Schinken ergänzen, kann man aber auch am Tisch zum selber nehmen bereitstellen.

Etwas verdünnt eignet sich diese Sauce auch als Pizzasauce.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca 45 min, Grundrezepte, Nudelsaucen, italienisch

Hinweise:

Den höheren Topf nimmt man, weil die Sauce beim Köcheln etwas spritzen kann.

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023