

Marinara-Sauce

- $\frac{1}{2}$ Tasse Olivenöl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Selleriestangen
- 2 geschälte Karotten
- $\frac{1}{2}$ TL Meersalz
- $\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer
- 2 Dosen geschälte Tomaten (900 g)
- 2 getrocknete Lorbeerblätter

Ausreichend für 8 Tassen

Zubereitung

In einem großen Top das Öl über mittlerer Hitze erwärmen. Die Zwiebeln und den Knoblauch sautieren bis sie durchsichtig werden (ca. 10 Min).

Den Sellerie und die Karotten schneiden und mit Salz und Pfeffer zugeben.

Das Ganze für ca. 10 Minuten sautieren

bis das Gemüse weich ist. Dann die Tomaten und Lorbeerblätter zugeben und offen über niedriger Hitze köcheln lassen bis die Sauce eindickt (ca. 1h).

Zum Schluss die Lorbeerblätter herausnehmen und je nach Geschmack mit zusätzlich Salz und Pfeffer würzen.