


*Grundrezept für eine aromatische italienische Tomatensauce.*

1	1 x 1 EL	Zwiebel rot Olivenöl	<b>10min</b> Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebelscheiben 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.
2	800 g 1 TL 1 TL 2 TL	Tomaten passiert Zucker Salz Gewürz	<b>45min</b> Die passierten Tomaten hinzugeben, mit den Gewürzen, Zucker und Salz würzen. Nun die Sauce 45 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen.

 Stufe 5-6/9 zum Köcheln lassen.

**i** Nährwerte pro Portion: 100kcal, 12g Fett, 15g Zucker