

Oma Christas Tomatensauce aus dem Thermomix



© Oma Christas Tomatensauce - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



1 Liter

Saucen-Klassiker aus Oma Christas Küche

Leckere Toamatensauce ohne viel "Chi Chi".

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	10 g	Öl
<input type="checkbox"/>	800 g	Tomaten
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer, Zucker
<input type="checkbox"/>	200 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	25 g	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	2 TL	Mehl
<input type="checkbox"/>		nach Belieben frische Kräuter zum Würze

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, in groben Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek./ Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben. Öl zugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 kochen. Tomaten waschen, putzen, vierteln, in den Mixtopf zugeben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und 10 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.
2. 1 TL Salz, ½ TL Pfeffer, 1 Prise Zucker und übrige Zutaten zugeben, 10 Sek./Stufe 10 mixen und 5 Min./100 °C/Stufe 1 ohne Messbecher dünsten, dabei Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit frischen Kräutern nachwürzen.

Wir empfehlen die Sauce zu Pasta und insbesondere Oma Christas Makkaroni-Auflauf!

Nährwertangaben

Pro EL (30 g): 25 kcal, 0 g E, 2 g F, 1 g KH