

Tomatensauce auf Vorrat aus dem Thermomix®



© Tomatensauce auf Vorrat - Rezepte mit Herz



35 Min.



leicht



2 Flaschen (à 500 ml)

Ideal zu Nudeln oder als Basis für andere Saucen.

Wir haben euch viele weitere tolle Rezepte mit Tomaten in unserer [Rezeptsammlung](#) zusammengestellt. Hier ist für jeden etwas dabei.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	1 Zehe/n	Knoblauch
<input type="checkbox"/>	1	Möhre
<input type="checkbox"/>	25 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	2	Dosen Tomaten (à 400 g)
<input type="checkbox"/>	35 g	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	1 TL	italienische Kräuter
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrockneter Oregano
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	50 g	Butter

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel vierteln. Möhre putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Alles in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, herunterschieben. Öl zugeben und 3 Min./100 °C/Stufe 1 andünsten.
2. Übrige Zutaten, außer Butter, zugeben und 30 Min./Varoma/Stufe 1 ohne Messbecher einkochen. Dabei Gareinsatz als Spritzschutz aufsetzen.
3. Messbecher aufsetzen, Sauce 20Sek./Stufe 10 aufsteigend pürieren. Butter zufügen, 10 Sek./Stufe 4 unterrühren. Sauce mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort in saubere Flaschen abfüllen.

Haltbarkeit: ca. 6 Monate. Angebrochene Flaschen innerhalb von 5 Tagen verbrauchen und im Kühlschrank aufbewahren.

Nährwertangaben

Pro Portion (120 g): ca. 160 kcal 4 g E - 4 g F - 12 g KH