

Tomatensauce mit Gemüse

Rezept für 4 Personen

Zutaten	1	kleine Zwiebel
	2	Knoblizehen
	2	El Olivenöl
	50	gr Rüebli
	50	gr Knollensellerie
	400	gr Tomaten gewürfelt (frisch oder Pelatti)
		Basilikum
		Thymian
		Oregano
		Kräutersalz
		Pfeffer
		Curry
		Cayenne

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knobli fein schneiden
- im Olivenöl andünsten
- das klein geschnittene Gemüse zugeben, mitdünsten
- Tomatenwürfel zugeben
- Weichkochen und kräftig abschmecken
- am Schluss die Sauce pürieren
- frische Kräuter erst am Schluss begeben