



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Tomatensauce

Eine Rezeptidee aus unserem Hause,
Gärtneri Kiemle in Bietigheim-Bissingen

Tomatensauce

Zutaten für ca. 500 ml Sauce:

- 500 g Tomaten
- 2 Möhren
- 1 Stange Staudensellerie mit Grün
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Honig
- 50 g Olivenöl
- 1 TL Salz
- etwas Pfeffer
- 3 Basilikumblätter
- etwas Thymian, Rosmarin, Oregano

Die Tomaten halbieren. Möhren schälen und klein schneiden. Das Grün des Staudensellerie entfernt und klein schneiden. Den Sellerie schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Schalotte und Knoblauch im heißen Öl ca. 5 Minuten anschwitzen. Mit Honig, Salz und Pfeffer verfeinern. Restliche Zutaten außer die Kräuter dazugeben und das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren. Die Kräuter abbrausen, trocken tupfen und grob hacken. Zur Soße geben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen.

Arbeitszeit: **40 min.** Schwierigkeitsgrad: **mittel**



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Guten Appetit
wünscht Ihre Gärtneri Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie
unter www.gaertneri-kiemle.de

