


SSV Elspe 1911 – Thermomixrezept „Tomaten-Sauce“

Zutaten :




 15 Portionen

 40 Minuten

20 g Speiseöl
100 g Zwiebeln
1 Tube Tomatenmark
2 große Dosen Geschälte Tomaten
4 Gemüsebrühwürfel
200 ml Wasser
10 ml Zitronensaft
1 TL Pizzagewürz
1 TL Zucker
½ TL Paprikapulver
¼ TL Pfeffer weiss



Zubereitung :

1. Zwiebeln in den  geben und **3 Sek. / Stufe 5** zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Öl zugeben und **3 Min. / 120° /  / Stufe 2** dünsten.
3. Geschälte Tomaten und das Tomatenmark in den  geben und **45 Sek. / Stufe 6** zerkleinern.
4. Wasser, Zitronensaft, Gemüsebrühwürfel, Gewürze und den Zucker hinzugeben und **30 Min. / 100° / Stufe 2** kochen.

Guten Appetit !