

Einfache und Leckere Tomatensoße

Das Rezept für meine wahnsinnig leckere Tomatensoße werde ich Euch heute verraten. Ein gutes halbes Jahr bin ich nun am rumprobieren und testen, um eine Tomatensoße herzustellen, die allen Familienmitgliedern schmeckt. Und es ist mir gelungen:)





Momentan ist Tomatensaison und der ideale Zeitpunkt, um sich einen Tomatensoßenvorrat für den Winter anzulegen. Die fertige Soße fülle ich in verschließbare Glasbehälter und friere sie ein. So hat man über den ganzen Winter eine herrlich leckere Tomatensoße. Eingefroren hält sie sich mindestens drei Monate. Nach dem Auftauen sollte die Soße unbedingt noch einmal abgeschmeckt werden.





Schon das Herstellen der Tomatensoße hat mir sehr viel Spaß gemacht. Der einzigartige Duft von Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano und vielem mehr, der durch das ganze Haus strömt, einfach nur klasse! Diese Soße kann vielseitig verwendet werden wie z.B. für Lasagne, Spaghetti Bolognese, aber auch als Soßenbelag für eine leckere Pizza. Wer Tomatensoßen liebt, der sollte unbedingt dieses Rezept ausprobieren. Hier kommt es für Euch:



Rezept für die einfache und leckere Tomatensoße:

Zutaten für 2 Gläser:

- 2 Zwiebeln
- 30 g Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Knollensellerie
- 1 Karotte
- 1 Peperoni
- 1 EL Honig
- 100 ml Weißwein
- 100 g Sahne
- 60 g Tomatenmark
- 800 g Dosen-/oder frische Tomaten
- 1 TL Gemüsebrühe
- 1 TL Basilikum
- 1/2 TL Oregano
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Sellerie, geputzte Karotte und Peperoni klein schneiden.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten.
4. Das Gemüse dazugeben und kurz mitdünsten.
5. Honig einrühren.
6. Tomatenmark unterrühren.
7. Mit Weißwein ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
8. Tomaten dazugeben.
9. Gemüsebrühe, Basilikum, Oregano, Salz, Pfeffer, Paprikapulver zufügen und ca. 30 Minuten köcheln lassen, damit die Aromen sich entfalten können.
10. Sahne zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

11. Die Soße pürieren.

Nun lasst es Euch schmecken!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**









Weitere leckere Rezepte:

- [Nudelpfanne mit Gemüse](#)
- [Pfannkuchen nach Elsässer Art](#)
- [Spaghetti in cremiger Gemüsesoße](#)
- [Hähnchen-Curry mit Pfirsich und Paprika](#)
- [Pasta mit Spinat-Käse-Soße](#)
- [Hackfleisch-Spitzkohl-Makkaroni](#)
- [Gnocchi in Schinken Salami Tomatensoße](#)