

## Tomaten-Soße

### Für zwei Personen

1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 kleine Karotte
5 Cocktailtomaten	400 g pass. Dosen-Tomaten	150 ml Gemüsefond
50 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Lorbeerblatt	1 Stück Zimtrinde	edelsüßes Paprikapulver
Muskatnuss	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Cocktailtomaten und Karotte waschen und trocken tupfen. Karotte reiben. Cocktailtomaten vierteln. Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Cocktailtomaten darin anschwitzen. Karotte, passierte Tomaten und 100 Milliliter Gemüsefond dazugeben. Lorbeerblatt, halbe Vanilleschote und Zimtrinde beifügen und circa 20 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt, Zimtrinde und Vanilleschote entfernen, Sauce pürieren. Olivenöl untermischen. Basilikumblätter abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und unterheben. Sauce mit Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken und je nach gewünschter Konsistenz Gemüsefond nachschütten.

Klaus-Dieter Braun am 11. April 2016