

Tomaten-Soße

Für vier Portionen:

50 g Olivenöl	50 g Möhren	50 g Sellerie
50 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	30 g glatte Petersilie
200 ml Wein	1 Tomate	50 g Tomatenmark
400 g geschälte Dosen-Tomaten	Oregano, Salz, Pfeffer	100 ml Schmand

Möhren, Sellerie, Zwiebel fein würfeln, Petersilie hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die vorbereiteten Zutaten, einschließlich Tomatenmark darin anrösten.

Die Dosen-Tomaten unterrühren. Den Wein in zwei Stufen hinzufügen und jeweils einkochen lassen.

Mit Oregano würzen. Die frische Tomate häuten, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch würfeln und hinzufügen; den Schmand unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

NN am 22. August 2017