

# Tomatensauce mit Möhren und Zucchini



## Zutaten für 3 - 4 Personen



**400 g**  
passierte  
Tomaten



**12**  
Kirschtomaten



**1 Zehe**  
Knoblauch



**2 EL**  
Tomatenmark



**2**  
Datteln



**1**  
Zucchini



**2 TL**  
getr.  
Oregano



**1 TL**  
getr.  
Thymian



**2**  
Karotten

## Zubereitung

**Schritt 1:** Karotten und Zucchini schälen und klein schneiden.

**Schritt 2:** Gemüse 5 Minuten in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen. Knoblauch pressen, Oregano und Thymian hinzugeben und mit anschwitzen.

**Schritt 3:** Passierte Tomaten und Tomatenmark unterrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Schritt 4:** Datteln zerkleinern und hinzugeben. Sauce 20 Minuten köcheln.

**Schritt 5:** Kirschtomaten vierteln und unterheben. Weitere 5 Minuten köcheln, anschließend pürieren. Guten Appetit!