

herzhaft
vegetarisch

TOMATENSAUCE MIT MÖHREN UND ZUCCHINI

Zutaten für 3 - 4 Personen



400 g
passierte
Tomaten



12
Kirsch-
tomaten



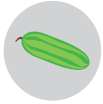
2 EL
Tomaten-
mark



2
Möhren



2
Datteln



1
Zucchini



1 Zehe
Knoblauch



1 TL
getr.
Thymian



n. B.
Pfeffer
& Salz



2 TL
getr.
Oregano

Zubereitung

Schritt 1:

Möhren und Zucchini schälen und klein schneiden. Gemüse 5 Minuten in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen. Knoblauch pressen, Oregano und Thymian hinzugeben und mit anschwitzen.

Schritt 2:

Passierte Tomaten und Tomatenmark unterrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Datteln zerkleinern und hinzugeben. Sauce 20 Minuten köcheln.

Schritt 3:

Kirschtomaten vierteln und unterheben. Weitere 5 Minuten köcheln, anschließend pürieren.

Tipp: Mit Nudeln servieren.