

Milde Tomatensauce

von Iris Berger

1 Glas (500 g) geschälte Tomaten
2 frische Strauchtomaten
1 kl. Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Kräutersalz
1 TL Paprika (edelsüß)
2 TL Agavendicksaft
Öl

- Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
- Strauchtomaten würfeln.
- Die geschälten Tomaten in einen Topf geben und mit dem Pürierstab pürieren.
- Dann die angedünsteten Zwiebeln und den Knoblauch sowie die Strauchtomaten, Salz, Paprika und Agavendicksaft dazugeben, aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen.