

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.