



Tigertastische Tomatensoße

Zutaten:



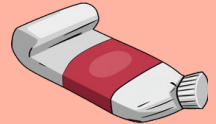
Eine Zwiebel



Olivenöl



Gewürze nach Wahl



Tomatenmark



Gemüsebrühe



500ml

Passierte Tomaten



Tigertastische Tomatensoße



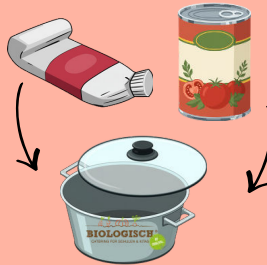
**1. Zwiebel würfeln und
in einen Topf geben**



**2. Die Zwiebeln mit
etwas Olivenöll
anschwitzen**



**3. Tomatenmark und
passierten Tomaten
hinzugeben**



**4. Die Gemüsebrühe anschließend in
den Topf geben und gut umrühren**



**6. Die Soße 5min ziehen
lassen und mit Gewürzen
nach Wahl verfeinern**

 Mehr Rezepte findest Du hier:

