

Tomatensoße

Zutaten

ca. 1 kg Tomaten
1 mittelgroße Zwiebel
Knoblauch (wer mag)
1 EL Ahornsirup
ganz viele mediterrane Kräuter (Rosmarin, Majoran, Thymian, Oregano, Lorbeer, Liebstöckel)
Salz, Pfeffer
etwas Öl

Zubereitung

Tomaten waschen und schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln.

Zwiebeln und Knoblauch im heißen Öl andünsten.

Tipp: Am Besten nehmt ihr einen großen Topf. Dann macht es nichts, wenn die Soße später beim köcheln ein bisschen spritzt...

Tomaten, Kräuter & Ahornsirup hinzufügen und so lange köcheln lassen, bis die Tomaten weich sind.

Alles durch ein Sieb oder eine Flotte Lotte drehen und dann zurück in den Topf füllen. Abschmecken und nochmals aufkochen.

