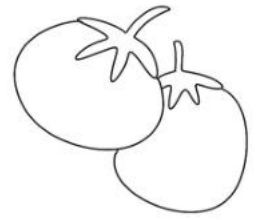


# MAGISCHE TOMATENSOË



## Z U T A T E N

- 500 ml passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Gemüsebrühe (Pulver) in ca. 50ml Wasser gelöst
- 1-2 EL Olivenöl
- Kräuter (wie Oregano oder Basilikum)
- 1 Prise Zucker
- Ein Schuss Sahne



Außerdem brauchst du einen Topf und einen Pürierstab. Lass dir bitte von einem Erwachsenen helfen, wenn du noch nie alleine in der Küche gekocht hast.



## A N L E I T U N G

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel
2. Gib die Zwiebel mit 1-2 EL Olivenöl in einen kleinen Topf und schwitze sie goldgelb an.
3. Rühre dann 2 EL Tomatenmark ein und gieße die passierten Tomaten dazu.
4. Sei vorsichtig, dass es nicht spritzt!
5. Löse die Gemüsebrühe in etwas Wasser auf und gib sie mit in den Topf. Lass die Sauce für 5 Minuten köcheln.
6. Nimm deinen Pürierstab und püriere die Soße so fein wie du es magst.
7. Schmecke deine magische Tomatensoße mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker ab. Auch frische Kräuter sind wunderbar für den Geschmack.
8. Ein kleiner Schuss Sahne am Ende macht deine Soße noch magischer.



Geheimzutat: Eine große Portion Liebe.  
Passt perfekt zu Nudeln in der Form, die du am liebsten magst.

Guten Appetit!

