

## Gemüsesoße

Das Rezept für die Gemüsesoße orientiert sich an der italienischen Küche und ist unglaublich vielseitig: Es passt sowohl zur Pasta als auch als Beilage zu Fisch oder Fleisch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Tomaten</a>
2 Stk.	Zucchini
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 TL	Kräuter (der Provence, getrocknete)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
2 TL	<a href="#">Kapern</a>
2 EL	Olivenöl (zum Anbraten)
1 EL	Olivenöl (zum Verfeinern)

## Zubereitung

1. Für die Gemüsesoße zunächst Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Tomaten waschen und am Stielansatz kreuzweise einschneiden. In das kochende Wasser legen und 1 Minute ziehen lassen.
2. Tomaten herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und häuten. Abkühlen lassen und die Tomaten dann in kleine Würfel schneiden. Zucchini waschen und ebenfalls würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Zucchini dazugeben und mit Kräutern der Provence würzen. Ca. 4-5 Minuten schmoren lassen, dann salzen und Knoblauch unterrühren.

4. Die Tomaten dazugeben und unter ständigem Rühren ca. 1 Minute mitdünsten. Kapern untermischen und alles mit Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Soße noch mit etwas Olivenöl verfeinern und dann servieren.

## **Tipp**

Wird die Gemüsesoße zu Pasta serviert, einfach mit etwas geriebenem Parmesan verfeinern.