Tomatensauce im Thermomix

Mit der Tomatensauce im Thermomix lassen sich viele Nudelgerichte zubereiten. Das Rezept lässt sich auch auf Vorrat zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

40 g	Butter
40 g	Mehl
4 EL	Tomatenmark
0.5 TL	Pizzagewürz
1 TL	Gewürzpaste
200 ml	Wasser
0.5 TL	Zucker
400 g	Tomaten (aus der Dose)

Zubereitung

1. Für die **Tomatensauce** die Butter und das Mehl in den Mixtopf geben. Mit aufgesetzten Messbecher 3 Minuten lang mit 100 °C Stufe 1 anschwitzen.

2. Das Tomatenmark, Gewürzpaste, Pizzagewürz, Wasser, Zucker und Tomaten zugeben, Messbecher aufsetzen und mit Stufe 4 eine Minute bei 95 °C verrühren.

3. Danach ohne Messbecher weitere 5 Minuten 95 °C Stufe 1 im **Thermomix** garen.

Tipp

Anstelle von Tomaten aus der Dose können selbstverständlich auch frische Tomaten verwendet werden. Die Sauce schmeckt zu Nudeln, Gemüse, oder für eine Lasagne.