

## 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	<a href="#">Butter</a>
40 g	Mehl
4 EL	Tomatenmark
0.5 TL	Pizzagewürz
1 TL	Gewürzpaste
200 ml	Wasser
0.5 TL	<a href="#">Zucker</a>
400 g	<a href="#">Tomaten</a> (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.