

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.