

Herbstliche - Tomatensauce

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

1 1/2	kg	Tomaten
1		Zwiebel
4		Knoblauchzehen
2		Moehren
2		Selleriestangen
1		Zucchini
1		Paprika, gelb
1/2		Porreestange
1	Bund	Petersilie
4	Essl.	Olivenoel
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Tomaten hacken (bei frischen: haeuten), alle Gemuese putzen und fein hacken, die Haelfte davon beiseite stellen.

Olivenoel in einem grossen Topf erhitzen, dann alle Gemuese - ausser den Tomaten - sowie die Haelfte der Petersilie darin anschwitzen. Damit die abgegebene Fluessigkeit rasch verdampft, darf der Topf nicht zu klein sein.

Wenn die Gemuese gerade eben beginnen anzubraten und Farbe zu nehmen, die Tomaten hinzufuegen und alles zusammen etwa 20 min. einkochen lassen. Abschmecken und die restliche Petersilie einruehren.